

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Dinner Sushi**

Adresse H.C. Ørsteds Vej 33

Postnr./By 1879 Frederiksberg C

CVR-nr. 37114243

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
23-09-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 21-02-2023	
Dato 01-02-2023	
Dato 07-11-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn på baggrund af anonym forbrugerhenvendelse.

Virksomheden har inden tilsynets start fået fremvist og gennemgået retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, herunder procedurer for håndtering og opbevaring af fersk fisk, procedurer for håndtering af sushi-Zuris, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Virksomhedens isterningmaskine med isterninger til drikkevarer, fremstod med rødlige og mørke belægninger indvendigt på lameller og langs kanter.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det kan vi godt se. Vi slukker straks maskinen til grundig rengøring.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Dinner Sushi**

Adresse H.C. Ørsteds Vej 33

Postnr./By 1879 Frederiksberg C

CVR-nr. 37114243

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt om desinficering af udstyr der kommer i forbindelse med fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer, herunder øvrige driftsinventar, overflader samt udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set risikoanalyseegenkontrolprocedurer over virksomhedens aktiviteter, herunder udpegelse af kritiske kontrolpunkter, køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning og pH-måling af sushi-Zu ris.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol for perioden primo april 2024 frem til d.d..

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Ifølge virksomhedens fastsatte dokumentationsfrekvens for kritiske kontrolpunkter, skal dokumentation for overvågelse foretages en gang ugentligt, herunder dokumentation for køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning og pH-målinger. Virksomheden kan i perioden for primo april ikke fremvise udført dokumentation for egenkontrollens gennemførelse for perioden 1. april til 15. april - fra den 22. april frem til den 5 maj - fra den 27. maj frem til den 17. juni - fra den 24. juni - fra den 8. juli frem til den 29. juli - fra den 19. august frem til den 9. september.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kan godt se det og vil for fremtiden foretage dokumentationen ugentligt. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og registrering af fødevareaktiviteter.

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

23-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift