

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vivid sushi**

Adresse Melstedvej 19

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 45040860

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 indskærper 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	
21-10-2024	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Kontrolleret temperaturer i køleenheder i produktionskøkken indeholdende fersk fisk. Målt temperaturer i fryseenheder på tørlager i kælder. Kontrolleret opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer i produktionskøkken samt tørlager i kælder. Virksomheden redegør mundtligt for procedure i

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Vivid sushi**

Adresse Melstedvej 19

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 45040860

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

forbindelse med indfrysning af fersk laks til sushi samt tilberedning af sushiris og måling af PH. Virksomheden fremviser PH målestrips samt funktionelt termometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionskøkken med udstyr og inventar, herunder opvaseafdeling, køleenheder, fryseenheder emhætte, friture, gaskomfur og riskoger og mikroovn. Kontrolleret rengøring på tørlager i kælder med udstyr og inventar herunder fryseenheder og reol og hydresystemmer. Konkret vedjledt virksomheden om af fjerne transporttæpe fra nyindkøbte hårde hvide varer, således de fremstår med glatte og vaskvbare overflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af produktionslokaler og tørlager med udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, indfrysning af fisk samt Ph måling af sushiris for perioden 01-10-2024 til den 21-10-2024. Virksomheden har fastsat frekvens for dokumentation til en gang ugentligt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for udpegede ccp'er herunder varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, indfrysning af fisk samt ph måling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) .

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

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 fødevareaktiviteter. Virksomheden har ved udfyldelse af registrering som fødevareraktiviteten sat kryds i import af fødevarer, Eu Samhandel. Virksomheden importerer ikke selv fødevarer. Aktiviteten er dags dato ophørt. i KOR.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe lav og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

21-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift