

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Aii Sushi ApS**

Adresse Frederiksdalsvej 136, st 2

Postnr./By 2830 Virum

CVR-nr. 39058677

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
06-11-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 16-08-2024	
Dato 27-06-2024	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 25-01-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask ved sushiproduktion/betjeningsdisk og personaletoilet i kælder.

Opbevaringstemperatur af fersk fisk. Fødevarer fri fra gulv.

Adskillelse af fødevarer. Opvaskemaskine med slutskyllvandstemperatur på min. 80 grader celsius. Vejledt konkret om tilgængelighed af håndvask i produktionskøkken.

Vejledt om hyppigere udskiftning af fritureolie.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køleinventar, gulv og bordoverflader ved

sushiproduktion/betjeningsområde. Produktionskøkken med opvaskemaskine, komfur, produktionsvask, emfang, køle- og fryseinventar, samt gulv og vægge.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning

og nedkøling som er udpeget kritiske kontrolpunkter. Set risikoanalyse for pH-måling af ris til sushi. Set egenkontrol dokumentation for opvarmning, nedkøling og pH-måling af ris til sushi for perioden august 2024 til dags dato. Vejledt konkret om at virksomheden notere årstal i dokumentationskemaer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med

Fødevestyrelsen

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

44 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aii Sushi ApS**

Adresse Frederiksdalsvej 136, st 2

Postnr./By 2830 Virum

CVR-nr. 39058677

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr jf. virk.dk og kassebon.

Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

06-11-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift