

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Katsura Sushi**

Adresse Frederikssundsvej 308

Postnr./By 2700 Brønshøj

CVR-nr. 41303492

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 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	
<b>18-06-2025</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 20-11-2023	
Dato 01-08-2023	
Dato 27-07-2023	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i sushibar, drinksbar og i produktionskøkken, stikprøvevis opbevaringstemperaturer herunder på fersk fisk, set relevant måleudstyr herunder pH-strips og termometer til opvarmning. Der er under tilsynet gennemgået procedure ved tilberedning af sushiris herunder fast opskrift og stikprøvevis kontrol af pH.

Der er ligeledes under tilsynet gennemgået procedurer i tilfælde af fund af skadedyr herunder karkerlakker. Der konstateres under tilsynet ingen forekomst af skadedyr i virksomheden herunder restaurant området, køkken, barområder, toiletfaciliteter og lagerlokaler i kælder. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for at fastholde 2 lukkede døre mellem toilet og lokaler hvor der opbevares fødevarer. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for adskillelse af fødevarer og FKM fra private genstande og materialer der står til kassering i lokaler i kælder så fødevarerne opbevares hygiejnisk og uden risiko for kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Sushiområdet herunder bordoverflader, spækbræt, samt

Fødevestyrelsen

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

1 time 55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

Virksomhed **Katsura Sushi**

Adresse Frederikssundsvej 308

Postnr./By 2700 Brønshøj

CVR-nr. 41303492

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

indvendigt i køleskab. I produktionskøkken fremstår bordoverflader, gulv og indvendigt i opvaskemaskine og køleskabe renholdte. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for renholdelse af hylder i produktionskøkken så der er fokus på renholdelse af underside af hylder samt renholdelse af kanter langs gulv i restaurantområde herunder boks ved radiator. .

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af restaurant og produktionskøkken.

Kontrolleret vedligeholdelse af følgende udstyr: Emfang, opvaskemaskine og stikprøvevis køleskabe.

Ingen anmærkninger. Enkelte steder i produktionskøkken hvor der ikke håndteres uemballerede fødevarer fremstår vægge med ødelagte fliser og hylder er belagt med pap flere steder. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for vedligeholdelse af inventar og lokaler så disse fremstår velvedligeholdte og med glatte vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, pH-målinger og nedkøling for indeværende år. Vejledt konkret om revision af risikoanalysen så denne er tilpasset virksomhedens aktiviteter herunder varmholdelse som ikke længere er relevant.

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

Vejledt generelt om reglerne for offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. Virk.dk og via kassebon. 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.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

18-06-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift