

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Everyday Sushi & Wok ApS**

Adresse Sydhavnsvej 1B

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 40657711

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 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	
25-09-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 23-05-2024	
Dato 21-03-2024	
Dato 05-02-2024	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for indfrysning af fersk fisk til sushi. Gennemgået procedurer for produktion af ris til sushi. Opbevaringstemperatur i kølerum og kølemøbler. Adskillelse og tildækning af fødevarer. Fødevarer korrekt hævet fra gulv i kølerum og frostrum og tørvare lager. Gennemgået virksomhedens procedurer for friturestegning. Vejledt generelt om reglerne for akrylamid i forbindelse med friturestegning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr: reoler i tør varelager, produktionslokale hvor kølerum/frostrum er placeret. Kølerum/vægge og gulv. Rengøring af em fang og produktionsborde i køkken. Rengøring af produktionsbord og koldjomfru i sushiafdeling.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: pH måling af sushi ris

Følgende er konstateret: Virksomheden har kun dokumenteret det en gang i september. jf. virksomhedens egenkontrolprogram skal det dokumenteres ugentlig.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at virksomheden skal følge de frekvenser de har sat i deres egenkontrolprogram.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed Everyday Sushi & Wok ApS

Adresse Sydhavnsvej 1B

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 40657711

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Set risikoanalyse for pH måling af sushi ris.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse og opbevaringstemperatur for de sidste 2 måneder. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse og opbevaringstemperatur.

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

Fødevestyrelsen

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

25-09-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift