

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mr. Fish Sushi Ribe Aps.**

Adresse Saltgade 1

Postnr./By 6760 Ribe

CVR-nr. 43829394

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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	
<b>27-01-2026</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 21-05-2025	
Dato 09-10-2024	
Dato 17-07-2024	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Benyttet faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Set dagens produktion af sushi, salatbowls og friturestegte rejer. Set opbevaring på køl og frost, herunder adskillelse og tildækning, samt stikprøvevis kontrolleret temperatur. Set virksomhedens ansatte udføre hygiejnisk vask og tørring af hænder, samt skift af handsker ved skift af arbejdsopgave.

Hygiejne: Rengøring: Vejledt konkret om renholdelse af opvaskemaskine, således kalkplamager reduceres og mikrobiologisk vækst dermed har sværere betingelser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: køle- og fryseenheder, riskoger, sushimaskine, opvaskemaskine, og redskaber tiltænkt fødevarekontakt, herunder stikprøvevis lister, kanter og overflader.

Følgende er konstateret: kølemøbel under emhætte har tre flækkede lister og midterste køleskab i lagerbygning har én flækket liste. Alle fire liste er rene.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligehold af fødevareraktivitet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Mr. Fish Sushi Ribe Aps.**

Adresse Saltgade 1

Postnr./By 6760 Ribe

CVR-nr. 43829394

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling, pH og indfrysning siden 1 oktober 2025 til dags dato.

Vejledt generelt om at indskrive ferie/lukkeperioder, når det ændrer på frekvensen for dokumentation af egenkontrol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevestyrelsen

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

27-01-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift