

Kontrolrapport

Virksomhed **Kokoro Sushi I/S**

Adresse **V Strandgade 10**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **38014714**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

29-06-2018



Tidligere kontrol

Dato	02-11-2017	
Dato	16-12-2016	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for nedkøling af fødevarer og vejledt om metode til nedkøling med blæskøler. Kontrolleret emballering og adskillelse af fødevarer på køl og procedurer for indfrysning af fisk uden anmærkninger.

Kontrolleret, at virksomheden har udstyr til måling af kernetemperaturer ved varmebehandling og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at fødevarer og rengøringsmidler opbevares adskilt. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af flisevægge, gulv, malede overflader og kølemøbler i køkken. Kølebord, gulv, fliser på væg og malede overflader bag disk samt gulv og malede overflader i lagerlokale.

Kontrolleret, at virksomheden har truffet passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadedyr. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om montering af insektnet på vinduer og døre i køkkenlokaler som ønskes åben ud mod omgivelser.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret, at virksomhedens risikoanalyse er dækkende for aktiviteterne. Risikoanalyse for opbevaring af fødevarer og fremstilling af ris til sushi, herunder



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Kokoro Sushi I/S**

Adresse **V Strandgade 10**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **38014714**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

pH måling er ikke dækkende for aktiviteterne. Virksomheden oplyser, at risikoanalyse revideres straks. Øvrige procedurer gav ikke anledning til anmærkninger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om udarbejdelse af risikoanalyse.

Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling for perioden fra den 1. januar 2018 til dags dato. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om udfyldelse af årlig revision af egenkontrollen hvert år.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har en plan for instruktion/uddannelse af nye medarbejdere til deres konkrete arbejdsopgaver og generelt i fødevarehygiejne, som står i rimeligt forhold til det arbejde, de udfører. Ansvarlig redegjorde for mundtlig instruktion af nye medarbejdere samt sidemandsoplæring. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

29-06-2018

Dato