

Kontrolrapport

Virksomhed **SOTA sushi bar I/S**

Adresse Vestergade 48

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 31740533

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
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

04-12-2019



Tidligere kontrol

Dato 16-10-2019	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 11-10-2018	
Dato 18-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporttekst er ændret d. 10. januar 2020.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, temperatur i kølerrum, opbevaring og adskillelse af rå og spiseklare fødevarer, ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring. Skriftlig indskærpelse er fremsendt.

Følgende er konstateret: I kølemøbel er der målet på ca. 1 kg hvidfiske kæber, med indstiks termometer, 5,7 grader i fisken samt en område temperatur på 4,7 grader. fotodokumentation medtaget. Virksomheden havde følgende bemærkninger som er indsendt skriftligt til Fødevarestyrelsen efter kontrolbesøget: Fisken er medarbejdermad og serveres ikke til kunder, idet fisken har mange ben. Endvidere er fisken lige ankommet/varemodtaget fra vores produktionskøkken, hvor denne lige er filletteret og derfor endnu ikke er kommet ned på den rette temperatur. Der ydes konkret vejledning om, at virksomheden til enhver tid skal sikre sig at kølekæden ikke brydes unødvendigt og virksomheden bør sikre sig at køleenheder hurtigt kan genskabe korrekt opbevaringstemperatur for en given fødevarer. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **SOTA sushi bar I/S**

Adresse Vestergade 48

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 31740533

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Køleskabe, kølerum, køkken produktbærende overflader, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden har i forbindelse med kampagne modtaget eller fået tilbudt telefonisk vejledning i relation til sanktion meddelt på kontrolbesøg den 16/10-2019

Følgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set egenkontrollen er tilstede i virksomheden.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ingen dokumentation for opvarmning, samt pH målinger på sushi ris. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

04-12-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift