

Kontrolrapport

Virksomhed **Izumi Frederiksberg ApS**

Adresse Gammel Kongevej 142

Postnr./By 1850 Frederiksberg C

CVR-nr. 39271567

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

29-06-2020



Tidligere kontrol

Dato 11-12-2019	
Dato 08-10-2019	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 30-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Yderligere gennemgået procedurer for opbevaring af sushi-zu ris. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Opbevaring af uemballerede ferske fiskevarer.

Det indskræpes at uemballerede ferske fiskevarer skal opbevares i is under passende forhold, hvor is tilføres så ofte det er nødvendigt.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarede fersk udskåret fisk i kølegrav ved en målt lufttemperatur på mellem 6,8 og 8,0 grader under service. Temperaturen målt med indstiksføler i laks og tun blev målt til mellem 4,1 og 6,3 grader C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil for fremtiden ise fisken der opbevares i kølegraven. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af varmt produktionsområde, sushiområde samt opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning, nedkøling og pH-målinger fra primo februar 2020 frem til d.d. Yderligere



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Izumi Frederiksberg ApS**

Adresse Gammel Kongevej 142

Postnr./By 1850 Frederiksberg C

CVR-nr. 39271567

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolleret måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter, erunder pH-måler. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens cvr.nr. stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen.

Virksomhedens registrering stemmer overens med aktiviteter. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

29-06-2020

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift