

Kontrolrapport



Virksomhed **gaja sushi**

Adresse **Jernbanegade 1A**

Postnr./By **9800 Hjørring**

CVR-nr. **31789044**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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

20-01-2021



Tidligere kontrol

Dato	31-08-2018	
Dato	22-08-2017	
Dato	18-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj hos 4 ud af 5 medarbejdere.

Følgende er konstateret: én medarbejder er ikklædt striktrøje med store opsmøgede ærmer. Endvidere har medarbejderne placeret deres private tøj og tasker i produktionskøkken.

Virksomheden oplyser at de er ved at renovere personalefaciliteter i kælder.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om adskillelse af private effekter fra virksomhedens produktionsområder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i køleskabe og fryser, målt temperatur i fiskekøler, køleskab og fryser.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilberedning og håndtering af sushi, herunder adskillelse af fødevarer i produktionsområdet på bord og cantiner.

Kontrolleret kogning, samt efterfølgende opbevaring og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **gaja sushi**

Adresse **Jernbanegade 1A**

Postnr./By **9800 Hjørring**

CVR-nr. **31789044**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

håndtering af ris til sushi. Virksomheden oplyser, at de benytter 3-timers-regel på sushi, selv om de syrner de kogte ris med ris eddike.

På baggrund af forbrugeranmeldelse er der kontrolleret: virksomhedens procedurer for transport, vareudbringning, kølekæden under transport.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens mundtlige procedurer for tilberedning, opbevaring, transport og udlevering af sushibokse. Virksomheden oplyser, at der fra tilberedning til udlevering til kunde er gået mindre end tre timer. Dette er også nedskrevet i virksomhedens egenkontrol, her står at der fra forberedelse til kunde kun må gå tre timer. Endvidere står der, at det tilstræbes, at kølekæden ikke bliver brudt. Sushibokse transporteres i biler uden køl. Transportbilen er bunden belagt med vaskbar bund.

Vejledt konkret om at transportere i beholdere (eksempelvis termokasser) i bilen, så kølekæden på de transporterede fødevarer ikke brydes.

Vejledt om, at virksomheden straks underretter Fødevarestyrelsen, når der kommer reklamationer med sygdomsmistanke. Virksomhedens ejer oplyser, at han først har fået meddelelsen af sygdomsmistanke dags dato fra konen, men at konen, der har fået meddelelsen i går ikke har informeret ejer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken og produktionsområde for sushi, herunder køleenheder

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken lokaler. Ingen anmærkninger. Virksomheden er under renovering i kælder/personalelokaler

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for vareudbringning og tilberedning

Kontrolleret: ugentlig dokumentation for opbevaringstemperatur, opvarmning/nedkøling og varemodtagelse.

Følgende er konstateret: Der er ikke dokumenteret for egenkontrollens gennemførelse i januar 2021, dvs. 2 gange jf. virksomhedens kontrolfrekvenser. Virksomheden oplyser, at der er en fejl når de forsøger at dokumentere, den registrerer ikke de indtastede dokumentationer.

Virksomheden har i november/december 2020 dokumenteret for ovenstående aktiviteter uden afvigelser.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at dokumentere transport, der er klargjort til dokumentation af denne aktivitet, i



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-01-2021

Dato

Kontrolrapport

Virksomhed gaja sushi

Adresse Jernbanegade 1A

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 31789044

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

egenkontrollen.

Vejledt om, at virksomheden kontakter deres egenkontroludbyder, hvis der er problemer med at registrere deres dokumentationer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

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

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-01-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift