

Kontrolrapport

Virksomhed **Sushimania City**

Adresse Fønnesbechsgade 4a, st. th.

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 32327273

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
11-11-2021	

Tidligere kontrol	
Dato 16-12-2020	
Dato 14-01-2020	
Dato 19-11-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer som sikrer, at fersk fisk som anvendes til sushi er fri for parasitter og orm. Fersk fisk modtages med dokumentation for, at det har været indfrosset ved -20 °C i mindst 24 timer.

Kontrolleret procedurer for produktion af sushi-zu ris, herunder tilsætning af sushi-zu og opbevaring af ris i maks otte timer.

Ingen anmærkninger.

Kontrolleret adskillelse mellem råvarer og færdigvarer i kølemøbler. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring af ren arbejdsbeklædning/klude. Ren arbejdsbeklædning/klude opbevares i garderobe i forbindelse med personaletoilet. Vejledt om løsning for opbevaring af ren arbejdsbeklædning/klude i lukkede skabe. Virksomheden oplyser, at lukkede skabe opstilles. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligehold af gummilister i kølemøbler er kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Virksomheden oplyser ligeledes, at løsning for vedligehold/udskiftning af defekt håndtag på låge i køledisk undersøges. Ok.

Vejledt generelt om kalibrering af termometer med kogende vand og isvand.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 20 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Sushimania City**

Adresse Fonnesbechsgade 4a, st. th.

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 32327273

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling af ris, pH i sushi-ris, overholdelse af 3-timers regel og årlig revision af egenkontrollen for perioden fra den 1. januar 2021 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for procedurer mod parasitter i fersk fisk til sushi samt fremstilling og opbevaring af ris til sushi. Ingen anmærkninger.

Vejledt om revision af egenkontrolprocedurer for nedkøling, således det står i forhold til praksis.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Fersk frossen laks og tun. Set faktura for modtagelse.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-11-2021

Dato