

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tokyo Sushi**

Adresse **Storgade 44, St**

Postnr./By **4180 Sorø**

CVR-nr. **36003855**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| 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 |                                                                             |
|                                            | Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022                       |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**26-01-2023**



## Tidligere kontrol

|                           |            |  |
|---------------------------|------------|--|
| Dato                      | 11-11-2022 |  |
| Dato                      | 15-08-2022 |  |
| Dato                      | 17-06-2022 |  |
| Virksomhedens egenkontrol |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejniske håndvaskefaciliteter. Stikprøvevist kontrolleret temperatur på køl og frost samt opbevaring og adskillelse på køl og frost. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at fersk fisk opbevares ved max 2 grader og at produktion af sushi foregår ved at fersk fisk opbevares i kølemontre imens sushi produceres. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens procedurer for anvendelse af sushi-zu i risene samt måling af pH. Ingen anmærkning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmodtagelse, opbevaring af kølekrævede fødevarer, frysning af fisk, opvarmning og pH-måling fra 01.01.23 til dags dato. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram for aktiviteten tilsætning af sushi-zu til sushi ris.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)