

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Atami**

Adresse **Nørregade 8A**

Postnr./By **7100 Vejle**

CVR-nr. **37785393**

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. Vises for indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

14-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	11-11-2022	
Dato	22-09-2022	
Dato	11-11-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Sushi med frisk fisk samt sushi med kogte krebsdyr og bløddyr opbevares ved 0-2°C.

Sushi med forarbejdet fisk, f.eks. røget laks eller kogte krebsdyr opbevares ved max 5 °C.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for tilsætning af sushi-zu i ris til sushi samt set produktion af sushi.

Virksomhedens egenkontrol: Tilsætning af sushi-zu er udpeget som et kritisk kontrolpunkt (CCP) i virksomhedens risikoanalyse. Set dokumentation for måling af pH i 2023.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter i sammenhæng med virksomhedens risikoplysninger samt CVR- og P- nr.

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk