

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Sanya**

Adresse Rendsburggade 18, St

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 35698000

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 02-11-2021	
Dato 01-12-2020	
Dato 27-07-2020	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens mundtlige procedurer for for tilberedning og syrnig af ris, herunder målemetode med pH-strips. Virksomheden har under tilsynet demonstreret hvordan man tager pH-målinger med strips.

Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fersk fisk til sushifremstilling, herunder temperatur på køleenhed ved sushibar. Ingen anmærkninger.

Virksomheden oplyser, at de først fremstiller sushi til take-away ved bestilling. Ingen anmærkninger

Kontrolleret: Opbevaring af uemballerede ferske fiskevarer. (foto dokumentation er taget)

Det indskærpes, at uemballerede ferske fiskevarer skal opbevares i is under passende forhold, hvor is tilføres så ofte det er nødvendigt, eller ved maksimalt 2°C.

Følgende er konstateret: I virksomhedens ene køleskab opbevares der rå tigerrejer ca 5 kg ved en omgivelsestemperatur på 5,8 grader, målt med indstikstermometer til 6,3 grader, temperatur er korrigeret. Virksomheden opbevarer de rå rejer i et køleskab som bliver ifølge deres egenkontrol er sat til et setpunkt på 5 grader. Virksomheden havde følgende bemærkninger: De er til

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Sanya**

Adresse Rendsburggade 18, St

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 35698000

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

aftenens produktion.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af fisk og skaldyr, samt pH i sushiris efter syring. Diise er udpeget som CCP og der er sat en frekvens på dokumentation en gange ugentligt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) der er gennemgået følgende kontrolpunkter i virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer: Tilberedning af sushi, opbevaring af fisk og rå skaldyr til sushi, samt syring og holdbarhed af sushiris efter tilberedning af ris.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur af kølekrævende fødevarer er stikprøvevis kontrolleret for kølebord til brug i sushibar. Vejledt om andre muligheder vedrørende pH måling i sushiris.

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

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

Fødevarestyrelsen

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

28-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk