

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Suzumi**

Adresse Jernbanegade 2

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 39925834

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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

26-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 18-10-2022



Dato 16-05-2022



Dato 06-04-2022



Offentliggørelse af kontrolrapport

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fersk fisk til Take-Away opbevares ved temperaturer mellem 0-2 grader C, fersk fisk til restaurantens gæster opbevares i små gastrobokse på kølebro ved temperaturer målt til mellem +6,7 og 9,3 grader C. Her oplyser virksomhedens medarbejdere, at de benytter sig af 3-timers-rettesnor, hvorefter de kasserer det tiloverblevne ferkse fisk, samt at sushi fortæres straks efter servering. Virksomheden oplyser, at de anbefaler deres kunder, at sushi senest spises indefor 1½ - 2 timer efter køb af Take-Away bokse. Virksomheden har ikke udstilling af sushi.

Kontrolleret procedurer for kogning af ris, samt syring af ris, der benyttes til produktion af sushiris. Virksomheden oplyser, at de måler med pH-meter, der kan kalibreres efter behov. De koger ris minimum 3 gange dagligt i deres åbningstid.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: indtørrede gul/brun/gråfarvet produktrester af ris mv. på kanten af virksomhedens to riskogere, samt indtørret sortfarvet fastsiddende snavs på overflader af virksomhedens fryser på lageret .

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse.

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 **Suzumi**

Adresse Jernbanegade 2

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 39925834

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt om vedligehold af overflader, oplyst om regler for overfladers beskaffenhed.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for dokumentation for syrnede ris i perioden framarts 2023 til dags dato. Der er dokumenteret pH >4,0

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for syring af ris, samt at der er udpeget en frekvens på dokumentation af syrnet ris til én gang ugentligt.

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

26-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk