

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kanagawa sushi Nordhavn**

Adresse **Strandboulevarden 61, st. tv.**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **38919342**

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

Denne kontrol, dato

16-05-2023



Tidligere kontrol

Dato **30-05-2022**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet. Det indskræpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer. Følgende er konstateret: ved tilsynets start stod dør mod forrum til toilet åben ud mod køkken, hvor der produceres fødevarer, og ud mod lager, hvor der opbevares fødevarer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: den får vi lukket.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Ydet generel vejledning om regler for forrum ved toilet samt konkret vejledning om løsningsmulighed med brug af dørpumpe ved toiletter og forrum ved toiletter.

Det indskræpes, at råvarer, ingredienser, halvfabrikata og færdigvarer, som kan fremme reproduktion af patogener mikroorganismer eller dannelse af toksiner, må ikke opbevares ved temperaturer, der kan medføre sundhedsfare. Kølekæden må ikke afbrydes. Følgende er konstateret: ved tilsynets start blev det observeret at en medarbejder skyndte sig at sætte en plastbakke med en større mængde surimi i køleskabet. De 10 kg surimi blev med indstikstermometer målt til 22,1 grader C. Det vurderes at denne surimi ikke var ved at tø op, da den blev målt til samme temperatur som rummet.

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 **Kanagawa sushi Nordhavn**

Adresse **Strandboulevarden 61, st. tv.**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **38919342**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Ejer oplyser at de er en fejllevering af frossen surimi, de plejer at få leveret en anden slags surimi. Der er set faktura på den type surimi der er leveret dagen før tilsynet (10 kg) og en anden type surimi, der er leveret i starten af maj 2023. Denne surimi har stået på køkkenbordet natten over og skulle leveres tilbage. Surimien blev kasseret ved tilsynet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi plejer at tømme i køleskabet, måske medarbejderne har glemt det i går. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mundtlige procedurer for at sushi, der opbevares uden for køl, benyttes inden for 3 timer og at sushi ellers udelukkende produceres på bestilling, umiddelbart før afhentning. Temperatur på fersk fisk i køleskab.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Følgende er konstateret: fordør ud mod gaden gaber ca. 3 cm for nede. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det finder vi en løsning på. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Ydet generel vejledning om regler for skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er konstateret: virksomheden måler pH-værdi på sushiris med strips, der er beregnet til måling af vand i svømmebassiner, disse kan måle en pH-værdi på 3 eller 5, hvor virksomheden ud fra farveskala vurderer, at pH på ris er 4,3 eller 4,5 (iflg. dokumentation i egenkontrolprogrammet). Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om korrekt måleudstyr og måling af samme batch af ris, nogle timer efter produktion.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret: virksomheden har en risikoanalyse, men denne dækker ikke procestrinnet sushi-ris, der styres med pH-værdi og derfor kan opbevares uden for køl. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi har kontakt med en udbyder af elektronisk egenkontrol, så vi får en løsning på det.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer, iflg. cvr.dk.

Fødevarestyrelsen

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

16-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk