

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sushiart**

Adresse M.P. Bruuns Gade 25, 1 414

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 36019190

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

31-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 21-02-2022	
Dato 28-09-2020	
Dato 24-04-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Prioriteret indsats Sushi

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sushi med fersk fisk opbevares ved 0-2 grader. at sushi med kogte krebsdyr og bløddyr opbevares ved 0-2 grader. at sushi med forarbejdet fisk, f.eks. røget laks eller kogte krebsdyr opbevares ved max 5 grader. Kontrolleret virksomhedens procedurer for "nødvendige" brud på kølekæden herunder ved forberedelse og opbevaring. Kontrolleret virksomhedens procedurer for tilsætning af sushi-zu i ris til sushi. Virksomheden er generelt vejledt om reglerne for anvendelse af sushi-zu i sushi.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for "nødvendige" brud på kølekæden (f.eks. tilberedningstid og tid hos forbrugeren).

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

Virksomheden er konkret vejledt om reglerne for anvendelse af sushi-zu i sushi som alternativ til opbevaring.

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilsætning af sushi-zu er udpeget som et kritisk kontrolpunkt (CCP) i virksomhedens risikoenalyse.

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk