

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Iki Sushi**

Adresse Vesterbrogade 113, st

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 38312111

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	2
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

08-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 18-01-2023	
Dato 23-11-2022	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Dato 12-10-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg fremsendt kr. 15.000. Følgende er konstateret: Køleenhed med fersk fisk og ferske rejer blev lufttemperaturen målt til 6,5 grader C, målt med luftføler. Kernetemperatur blev i ferske tigerrejer målt til 7,3, rejer på spyd til 6,5 grader C. Laks på spyd blev målt til 6,5 grader C. Dette er målt med indstikstermometer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det smider vi ud.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: rist ved ventilation i køleskab med grønt fremstår med sorte ansamlinger af snavs.

Gulv under inventar i barområde, i baglokale og produktionsområde fremstår med snavs og krummer.

Gummilister i køleenheder fremstår flere steder med ansamlinger af snavs. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi gør det rent.

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

Fødevarestyrelsen

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

35 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 **Iki Sushi**

Adresse Vesterbrogade 113, st

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 38312111

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for produktion af sushiris samt egenkontrolprocedurer for dette. Virksomhedens dokumentation af gennemført kontrol for pH-måling af sushiris.

Ydet konkret vejledning om tilpasning af egenkontrolprogram, da virksomheden har 3 køleskabe, hvor der opbevares fersk fisk, men iflg. egenkontrolprogrammet er der kun 2 køleskabe, der er indstillet til maks. 2 grader - de andre køleskabe måles til 2,5 og op.

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

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

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarelovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Fødevarestyrelsen

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

08-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk