

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Unkai sushi restaurant**

Adresse Helsingørsgade 20, St

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 39516039

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

17-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 09-11-2022	
Dato 22-09-2022	
Dato 08-12-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring, opdeling og tildækning af fødevarer, opbevaringstemperature. Set funktionelt overflade og indstikstermometer samt pH strips. Vejledt om korrekt aflæsning af pH.

Følgende er konstateret: I forum til personale toilet i kælder, opbevares nogle åbne kasser med fødevarekontaktmaterialer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om: at fødevarer og materialer der kommer i kontakt med fødevarer skal beskyttes mod kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken i forbindelse med disk, bagkøkken, eksternt lager i baggård, samt lager i kælder, herunder køle/fryseenheder, opvaskemaskine, emfang, produktionsoverflader, gulve, vægge, redskaber og udstyr. Vejledt om fjernelse af transportfilm i køleenheder under bord.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: to hvide skærebræt fremstår slidte med mørke belægninger, Hylder i køleenhed i bagkøkken fremstår med afskalninger og rustdannelse.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Unkai sushi restaurant**

Adresse Helsingørsgade 20, St

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 39516039

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om: Lokaler, inventar og udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for: Varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning, nedkøling, indfrysning af fisk og pH måling for perioden siden sidste tilsyn til d.d.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. cvr.dk. Virksomhedens registrerede aktiviteter hos fødevarestyrelsen.

Fødevarestyrelsen

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

17-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift