

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sushi Insu**

Adresse Hjallesøvej 12

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 30266471

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 4        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          |          |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| 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. Vises for indskærpelser givet før 2022                       |

| Kontroltype og -aktivitet                          |                                          |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |                                          |

Denne kontrol, dato

10-08-2023



## Tidligere kontrol

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Dato 15-06-2023                   |  |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer |  |
| Dato 14-12-2022                   |  |
| Dato 04-03-2022                   |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Bødeforlæg på 5.000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: I kølerum hvor virksomheden opbevarer fersk laks og fersk tun. Med luftmåler måles temperaturen til 4,8 grader, med indstikstermometer måles temperaturen i 2 forskellige beholdere med fersk laks til henholdsvis 3,8 grader og 4,6 grader. Der er ca. 1,5 kg fersk laks og max 500 gram tun. Billeddokumentation taget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har prøvet at skrue ned for kølerummet. Vejledt generelt om reglerne for opbevaring af fersk fisk samt vejledt konkret om løsningsmulighed for anvendelse af separat køleskab til opbevaring af fersk fisk.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

30 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)