

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kings sushi i svendborg**

Adresse Vestergade 10A

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 35807470

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-08-2022



Tidligere kontrol

Dato 01-10-2021	
Dato 09-08-2021	
Dato 03-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse af fødevarer i virksomhedens køleenheder, herunder at fødevarerne er tildækket og at opbevaringen ikke giver anledning til krydsforurening.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring af rå fisk til sushi i køleenhed ved salgsområde hvor sushi produceres. Bødeforelæg på 10.000 kr. er fremsendt.

Følgende er konstateret: Rå laks i skiver (2 bølter med henholdsvis ca. 200g. og 1 kg.) måles til 14,7 grader med infrarød termometer, 12,1 grader med luftføler og henholdsvis 13,9 og 9,5 grader med indstikstermometer.

Vejledt generelt om reglerne for opbevaring af rå fisk til sushi. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Fisken skal ikke sælges nu, den er lige blevet lavet i dag og skal fryses nu. Virksomheden kasserede fisken ved tilsynet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køleenheder i produktionsområde i baglokale, herunder at gummilister er intakte og slutter tæt.

Kontrolleret: Vedligeholdelse af lister i køleenhed ved salgsområde.

Følgende er konstateret: Lister i virksomhedens køleenhed under sushibord fremstår med betydelig slitage. Virksomheden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 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 **Kings sushi i svendborg**

Adresse Vestergade 10A

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 35807470

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

oplyser at de bestiller nye.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bगतelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for aktiviteten opbevaring.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt generelt om at elitestatus er afskaffet 1. januar 2022.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

18-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk