Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Min Hjørring ApS**

Adresse Bispensgade 136
Postnr./By 9800 Hjørring
CVR-nr. 34483183

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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 3	😐	Indskærpelse 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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Denne kontrol, dato **03-05-2023** ☺

Tidligere kontrol	
Dato 30-01-2023	☺
Dato 09-11-2022	☺
Dato 24-08-2022	☺

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fersk fisk er målt til +1,1 og 1,6 grader C. Virksomheden oplyser at de indkøber færdigtilberedt rejer og krebsdyr, samt at de benytter fersk laks til deres sushi.
Kontrolleret uden anmærkninger, at fisk indkøbes fra et autoriseret virksomhed
Vejledt om:Kølekæden kan som udgangspunkt brydes i op til 3 timer. De 3 timer regnes fra, at råvarerne tages ud af køleopbevaring med henblik på til-beredning, evt. udstilling for for-brugeren og indtil fisken ligger på forbrugerens tallerken.
Vejledt om en mere uddybende beskrivelse af produktion af sushi, samt buffethåndtering af sushi, samt vejledt om virksomheden om, at oplys.e overfor kunden ved mundtlig overlevering, ved at mærke varen med sidste anvendelsestidspunkt og klokkeslæt eller på anden vis give informationen i forbindelse med salget af den konkrete vare.
Virksomheden skal informere kun-den om, hvornår sushien senest må spises, så den samlet set ikke er uden for køl i mere end 3 timer, inkl. tilberedningstid og tid hos forbrugeren.
Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for Sushi-zu i sushi ris: Virksomheden oplyser at de selv fremstiller sushi-zu. Virksomheden oplyser mundtligt: Når ny

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Min Hjørring ApS**

Adresse Bispensgade 136
Postnr./By 9800 Hjørring
CVR-nr. 34483183

Tilsynsførendes bemærkninger

portion tilberedes måles der pH, for at sikre sig, at ris kommer ned under en pH under 4,5. Der benyttes en fast og gennemprøvet opskrift ved syrning af ris.
Ovenstående er også beskrevet i en skriftlig procedure.
Virksomheden oplyser, at de benytter pH-strips i pH-intervallet 0-14. Vejledt om andre metoder for måling af pH.

Kontrolleret sushi på buffetdisk
Følgende er konstateret: Virksomheden har placeret færdigtilberedt sushi på køledisk/buffetdisk til sushi. Denne blev først tændt til køl efter at sushien var placeret på denne disk. Temperaturen i køledisk blev målt til 19,4 grader C med indstikstermometer og de nyproducerede sushi blev målt til 16 grader C. Virkomheden foretager nedkølingen af sushien i køledisken. Ved tilsyne t var de 1,5 time til buffetserveringens åbningstid.
Virksomheden oplyste, at sushien ville være forbrugt indenfor 3-timer.
Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.
Vejledt generelt om regler for temperaturer på rå fisk og maksimum tidsramme for opbevaring af sushi, når temperatur på sushi er over 2 grader C.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens ugentlige dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur af laks.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse sushiris. denne aktivitet er udpeget som CCP, og der er sat en dokumentationsfrekvens på at der dokumenteres ved hver produktion af sushi-zu, for at efterprøve opskriften.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for pH-måling af sushi-ris efter hver ny produktion af sushi-zu i perioden fra 20 november 2022 til dags dato..
Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

03-05-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Min Hjørring ApS**

Adresse Bispensgade 136

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 34483183

Tilsynsførendes bemærkninger

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter

03-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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