

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **LxyApS**

Adresse Torvegade 10

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 40593101

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

07-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 07-12-2021	
Dato 23-01-2020	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 14. juni 2023.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for tilvirkning af sushi-ris herunder måling af pH. Herudover har virksomheden redegjort for indfrysning af fersk fisk til brug i sushi, ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at de løbende tilbereder sushi og oplyser at de producere sushi efter 3-timers rettesnor. Vejledt konkret om at sushi og lign. med ferske fiskevarer og fiskeråvarer må som udgangspunkt ikke opbevares uden for køl eller ligge til "passiv opbevaring" i kold jomfru i ekspeditionsområdet eller i en ikke kølet montre/"udstillingsvindue" som ikke lever op til opbevaring i is eller ved højst 2 °C.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Skriftlig indskærpelse fremsendt.

Følgende er konstateret: I køleskuffe i tilvirkningsområde af sushi ses der 1 kantine med cirka 250 gram ferks laks samt en kantine med omkring 40 spyd med fersk laks.

Omgivelsestemperaturen måles til 5 grader. Med indstikstermomet måles kernetemperatur på laks til sushi til 5.9 grader og laksespyd måles til 2.8 grader med kalibreret

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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 **LxyApS**

Adresse Torvegade 10

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 40593101

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

termometer. Virksomheden kasserede laksen under tilsynet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi er altid opmærksomme på kravne om 2 graders opbevaring på fersk fisk. Vi er kede af forholdene i dag. Vi gør vores bedste for at overholde kravene men vi vil være mere opmærksomme fremadrettet særligt under tilvirkningen af sushi.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Opvaskemaskine, isterningemaskine, køle-fryse enheder, friture, emfang, tilvirkningsområde både varm og kold afdeling herunder borde og koldjomfru samt hylder med opbevaring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost, indfrysning af fersk fisk, ph-måling af sushi ris, opvarmning, nedkøling og varmholdelse fra 1. marts 2023 til dags dato.

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

Fødevarestyrelsen

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

07-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk