

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Midori sushi**

Adresse Vesterbrogade 114, kl 2

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 40405143

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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. Vises for indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato	
<b>11-07-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 08-02-2023	
Dato 23-11-2022	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn på baggrund af forbrugerhenvendelse

Virksomheden har inden tilsynets start fået fremvist og

gennemgået retssikkerhedsblanketten

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer i køleinventar, herunder opbevaring af fersk fisk i kølebord,

gennemgået procedurer for håndtering af Sushi-Zu ris, samt procedurer for håndtering af rå fisk, herunder indfrysning.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktions og udsalgsområde samt i varmt produktionsområde -og

opvaskeområde. Ingen anmærkninger.

Der er vejledt om regler for opbevaring af fødevarer udenfor køl.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions -og udsalgsområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Kar i træ til Sushi-Zu ris produktion fremstod med sorte belægninger og slimet belægning langs øverste kant, som kunne skabes af. Områder under

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 fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Midori sushi**

Adresse Vesterbrogade 114, kl 2

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 40405143

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

driftsinventar og i hjørner af varmt produktionsområde -og bagkøkken fandtes med mørke snavsede og fedtede belægninger og produktionsrester af ældre dato, samt ophobninger af snavs. Rist over vask hvor der stod udstyr til tørring, efter håndopvask fandtes med rødlige slimede og kalkede belægninger. Vasken under opvaskeisten fremstod med sorte og rødlige belægninger, og indtørrede produktionsrester af ældre dato med tegn på mangelfuld rengøring gennem længere tid. Væg bag friture fremstod med fedtet belægning og flisevæg under opvaskebord og bag produktionsbord fandtes med ru og mørk belægning flere steder.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kan godt se det og vil sørge for en grundig rengøring. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer over virksomhedens aktiviteter, herunder udpegelse af kritiske kontrolpunkter.

Yderligere kontrolleret måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter. Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring og modtagerkontrol, pH-måling i Sushi-Zu ris samt indfrysning af fersk fisk for perioden primo marts 2024 frem til d.d.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens CVR-nummer stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen. Virksomhedens registrering stemmer overens med aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

11-07-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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