

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ji sushi ApS**

Adresse **Lodsgade 10**

Postnr./By **9900 Frederikshavn**

CVR-nr. **32325971**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 2 |
| Vedligeholdelse | 2 |
| Virksomhedens egenkontrol | 2 |
| 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 | 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 | |
|---|---|
| <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 | |
| 05-09-2024 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 16-11-2023 | |
| Dato 25-08-2023 | |
| Dato 26-06-2023 | |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens mulighed for hygiejnisk vask af hænder med sæbe og engangspapir.

Opbevaringstemperaturer af fersk fisk i kølebord, under tilsynet blev der målt 4,8 i køleophæng, personalet siger de ikke har den ferske fisk der så længe, og at de sætter den ferske fisk ned i kølebordet. Virksomheden er vejledt om at skulle kontakte FVST.dk hvis der er kunder som kontakter dem angående sygdom.

Vejledt om 3 timers reglen, hvis de ikke kan holde fersk fisk på 0-2 grader.

Følgende er konstateret: Virksomhedens isterningemaskine fremstår med enkelte sorte pletter, virksomheden vil rengøre den med det samme.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Ji sushi ApS**

Adresse Lodsgade 10

Postnr./By 9900 Frederikshavn

CVR-nr. 32325971

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Virksomhedens spækbræt som bruges til at fremstille sushi på, fremstår på bagsiden med store sorte/brune plamager på hele bagsiden.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: siger det videre til min chef.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Virksomheden har flere køleborde, hvor gummilisten fremstår brudt i næsten alle skuffer, den brudte gummiliste fremstår med produktrester, sorte pletter og klistret masse.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: fortæller det til min chef.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden skal ifølge deres risikoanalyse dokumentere følgende CCP varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, indfrysning af fisk, og pH hver 14 dag.

Virksomheden har d.31/8-2024 dokumenteret varemottagelse, gangen før var d.1/7-2024. Opvarmning findes der ikke dokumentation på. Nedkøling er dokumenteret d.30/8-2024 gangen før var d.1/1-2024. Indfrysning af fersk fisk sidst dokumenteret d.6/1-2023.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: siger det videre til min chef.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Fødevarestyrelsen

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

05-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ji sushi ApS**

Adresse **Lodsgade 10**

Postnr./By **9900 Frederikshavn**

CVR-nr. **32325971**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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

Fotodokumentation optaget

Fødevarestyrelsen

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

05-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk