

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **SAKURA**

v/Jing-Ming Weng

Adresse H.C. Ørsteds Vej 68

Postnr./By 1879 Frederiksberg C

CVR-nr. 29942196

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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

15-03-2022



Tidligere kontrol

Dato 06-10-2020	
Dato 08-02-2019	
Dato 16-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar, adskillelse af fødevarergrupper samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Procedure for produktion af sushiris, indfrysning samt udskiftning af retter på running sushi bånd. Gennemgået procedure for adskillelse under produktion. Følgende er konstateret: Der afskylles udstyr ved vask samtidig med, at der er produktion ved bordet ved siden af. Vejledt konkret om yderligere adskillelse under produktion. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som bagatelagtig.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde og lagerlokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområde og opvaskeafsnit. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Afløbsrist under håndvasken er ikke fastmonteret (skrue er fjernet i forbindelse med rengøring) i produktionsområdet. Ejer oplyser, at den skrues fast igen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om regler for skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og

Fødevestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SAKURA**

v/Jing-Ming Weng

Adresse H.C. Ørsteds Vej 68

Postnr./By 1879 Frederiksberg C

CVR-nr. 29942196

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrolprogram. Dokumentation for opbevaring, varemottagelse, opvarmning, nedkøling, indfrysning af fisk samt PH-måling af sushiris for slutningen af 2021 til marts 2022 er stikprøvevist kontrolleret.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Fødevarestyrelsen

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

15-03-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift