

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sino Sushi Viby - Poke Poke**

Viby

Adresse Skanderborgvej 213

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 44871599

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 indskærpelser 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	
31-01-2025	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejnisk vask med rindende koldt og varmt vand, sæbe og engangssoftørring tilgængelig.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost ok.

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

Virksomhed **Sino Sushi Viby - Poke Poke**

Viby

Adresse Skanderborgvej 213

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 44871599

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: I rummet med opvask/produktion fremstår loftet med plettet, orange/gul plamager. I serveringsområdet er der et kølebord i den ene låge er der ved beslaget ansamlinger af mørke indtørret produktrester.

I vinduespartiet i restauranten hænger der grå spindelvæv fra gulv til loft.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: serveringsområde, restaurant og opvaske-/produktionslokale.

Følgende er konstateret: Bordpladen i opvaskeområdet fremstår ridset, og der er Malling der skaller på bordpladen. På væggen over bordpladen skaller mallingen på væggen. I serveringsområdet er der bag disken rå ubehandlet træ på "vægbeklædningen. Mellem denne vægbeklædning og bordplade er der lagt en fuge der flosser. På to brodere i serveringsområdet er der på kanterne rå ubehandlet træ. I fryseren i opvaske/produktions lokale er gummiristen revnet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt omkring reglerne for vedligehold.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring på køl og frost, nedkøling, varmebehandling og varemodtagelse ok. Virksomheden har en risikoanalyse der er udarbejdet i en skabelon fra FVST, 2011. Virksomheden er i gang med at oprette egenkontrol og risikoanalyse digitalt ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring på køl og frost, varemodtagelse og varmhandling i perioden 01.01.25- d.d. ok.

Mærkning og information: Vejledt konkret omkring reglerne for mærkning/vejledning omkring allergener.

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

31-01-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift