

# Kontrolrapport

Virksomhed **JOCI Fredericia ApS**

Adresse Danmarksgade 14

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 37874329

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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		
16-10-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	06-06-2019	
Dato	16-01-2019	
Dato	12-02-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 4

Kontrolbesøget sker på baggrund af forbrugerhenvendelser vedr. sygdom

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Indskærpelse er fremsendt. I alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled skal fødevarer beskyttes mod kontaminering, som kan gøre dem uegnede til konsum, sundhedsfarlige eller kontaminede på en sådan måde, at de ikke med rimelighed kan betragtes som egnede til at blive konsumeret i den tilstand.

Følgende er konstateret: Knive i det varme køkken var kilet ned mellem stålbord og væg, hvorved der er risiko for at knivsbladet som kommer i kontakt med fødevarer forurenes. Ebi rejer bliver efter friturestegning lagt tilbage i samme papkasse som de blev opbevaret i på frost, hvorved der er risiko for forurening fra pappet som ikke har en rengøringsvenlig overflade.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi ved det nu.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Bødeforlæg på 10000 kr er fremsendt.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Følgende er konstateret: I køleskab i køkkenet blev

# Kontrolrapport

Virksomhed **JOCI Fredericia ApS**

Adresse Danmarksgade 14

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 37874329

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 4

opbevaringstemperaturen målt til 12,3 grader med kalibreret luftføler. I køleskabet blev der opbevaret fersk kylling og fersk oksekød i plastbøtter (6 bøtter i alt). Desuden blev der opbevaret en skål med svampe som var fyldt med fersk hakket oksekød.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det vil vi rette op på.

Vejledt om temperaturkrav til fersk kylling og hakket oksekød.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens procedure for indfrysning af fersk fisk der benyttes til sushi. Virksomheden oplyser at det kun er laks der indfryses i virksomheden og at det øvrige fisk bliver leveret frossen. Virksomheden oplyser at laks indfryses i mindst 3 døgn før det benyttes til sushi.

Kontrolleret procedure for fremstilling af sushiris. Virksomheden oplyser at der laves ris hver dag og at rester kasseres. Ris til sushi styres ved hjælp af pH som holdes under 4,5

Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskærpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Følgende er konstateret: I det varme køkken var engangsaftørring ikke tilgængelig ved håndvask. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at der er for langt fra det varme køkken og ud til vask placeret i hjørne bag disk hvor der fremstilles sushi.

En ansat bærer brugte glas fra serveringsområdet til opvaskeområdet med handsker på, der holdes på toppen af glasset. Efterfølgende skylles hænder i vand (med handsker på) før tilberedning af fødevarer påbegyndes. Der gøres ikke brug af sæbe.

En ansat rører ved afskyllerslange ved vask, hvorefter der vaskes hænder som efterfølgende tørres i et viskestykke der lå på radiator.

Vejledt om god hygiejnisk praksis, når der benyttes handsker herunder at hænder vaskes før handsker tages på.

Vejledt om vask af hænder og aftørring i engangspapir før der håndteres fødevarer og mellem skift.

# Kontrolrapport

Virksomhed **JOCI Fredericia ApS**

Adresse Danmarksgade 14

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 37874329

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 4

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi ved det nu.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Det indskræpes, at alle, der arbejder på steder, hvor der håndteres fødevarer, skal iagttage en høj grad af personlig renlighed og bære en passende, ren og, om nødvendigt, beskyttende beklædning.

Følgende er konstateret: To forskellige ansatte benytter handsker ved tilberedning af sushi men vasker ikke hænder før handskerne tages på. En ansat skyller efterfølgende hænder med handsker på i vand. Den anden ansatte vasker hænder med handskerne på og benytter opvaskemiddel herefter tørres hænder (med handsker på) af i en gul karklud der hænger på serveringsbord.

En ansat i arbejdsbeklædning krammer og holder i hånd med barn i flyverdragt og har også givet barnet mad uden at der vaskes hænder før fødevareraktiviteter påbegyndes blandt andet stilles små tallerkener med sushi ind på running sushi bånd.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi ved det nu. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Der ses skimmellignende vækst i isterningemaskine og køleskab. Virksomhedens emhætte fremstår fedtet. Greb på køleskab i køkkenets varme afdeling er snavset.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil gøre det rent.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumenteret egenkontrol for styring af pH i sushiris. OK

Set dokumenteret egenkontrol for aktiviteten; indfrysning af fisk til sushi

# Kontrolrapport

Virksomhed **JOCI Fredericia ApS**

Adresse Danmarksgade 14

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 37874329

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 4 af 4

Egenkontrollen er set for perioden august - oktober 2019

Kontrolleret procedure for indfrysning af fisk i virksomhedens risikoanalyse. Heraf fremgår det at indfrysning af fisk sker ved minus 20 grader i minimum 24 timer.

der er foretaget fotodokumentation under kontrolbesøget