Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Yumi**

Adresse M D Madsensvej 5
Postnr./By 3450 Allerød
CVR-nr. 38301276

Denne kontrol, dato	
16-11-2023	☺

Tidligere kontrol	
Dato 24-08-2023	☺
Dato 04-07-2023 Hygiejne: Håndtering af fødevarer	😐
Dato 29-03-2023	☺

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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 3	😐	Indskærpelse 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

- ☐ Ordinær kontrol
- ☐ Kontrolkampagne
- ☒ Ekstra kontrol
- ☐ Kædekontrol
- ☐ Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2023.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i produktionsområde og barområde samt i køkkenet. Håndvask i køkkenet, har et blandingsbatteri, som man skal trykke på, for der kommer vand ud, knæfunktion til håndvasken virker ikke. Virksomheden opsætter et nyt blandingsbatteri, pga. krydskontaminering mellem snavset hænder og blandingsbatteri. Gæstetoiletter med forrum, vejledt om selvlukker på dørene.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleindretninger i køkkenet og produktionsområde. Fødevarer i dunke må ikke opbevares direkte på gulv eller foran håndvasken. Fødevare skal være fri fra gulv, evt. på palle.

50 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Yumi**

Adresse M D Madsensvej 5

Postnr./By 3450 Allerød

CVR-nr. 38301276

Tilsynsførendes bemærkninger

Gennemgået mundtlige procedurer for pH-måling af sushi, i virksomhedens egenkontrolprogram skal virksomheden anvende pH strips direkte ned i den færdige sushi ris. Virksomheden anvender papir, som kan opløses i risene, virksomheden oplyser at de har prøvet at købe nye pH målepapir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med arbejdsborde og køleskab/fryser. Produktionsområde med sushi med køleindretninger. Opvaskefaciliteter. Gæstetoiletter med forum. Barområde med isterningsmaskine, køleskabe

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse. opbevaringstemperatur, indfrysning af fersk fisk v/-20 grader, opvarmning, nedkøling af fødevarer, ph-måling af sushi ris for perioden august og frem til d.d. Virksomheden har en frekvens hver uge. Virksomheden har elektronisk egenkontrolprogram med dækkende risikoanalyse.

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

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

16-11-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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