

Kontrolrapport

Virksomhed **Yaffa**

Adresse Gråbrødretorv 16

Postnr./By 1155 København K

CVR-nr. 39939088

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-07-2020



Tidligere kontrol

Dato	23-08-2019	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar, pH-måling i fermenterede agurker samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Yderligere kontrolleret godkendt desinfektionsmiddel til brug af overflader og udstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens fryser til indfrysning af fersk fisk blev under tilsynet målt med luftføler til -12,8 grader C, hvor der i fryseren lå fersk fisk til indfrysning. Virksomheden havde anden fryser i barområdet, som blev målt med indstiksføler til -21,4 grader C. Det blev oplyst at fisken vil blive indfrosset i denne fryser for fremtiden og at den flyttes til køkken. Fisken blev taget af dagens menu, og vil blive indfrosset i igen ved under -20 grader i minimum 24 timer efter indfrysning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om indfrysning af fersk fisk til konsumering i rå tilstand, herunder risici.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions -og opvaskeområde samt barområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af produktions -og opvaskeområde samt barområde, herunder overflader og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Yaffa**

Adresse Gråbrødretorv 16

Postnr./By 1155 København K

CVR-nr. 39939088

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning, nedkøling samt indfrysning fisk til anvendelse i rå tilstand, for perioden primo februar 2020 frem til d.d. Der er set egenkontrolprocedurer og risikoanalyse over ovenstående aktiviteter, herunder udpegelse som kritiske kontrolpunkter. Yderligere kontrolleret måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter. Ingen anmærkninger.

Virksomheden fermenterede agurker, hvor aktiviteten fermentering ikke indgik i virksomhedens risikoanalyse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om risikoanalyse over samtlige af virksomhedens aktiviteter.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens cvr.nr. stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen. Virksomhedens registrering stemmer overens med aktiviteter. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-07-2020

Dato