

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lyokoi Esbjerg ApS**

Adresse Skolegade 53, st

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 42261122

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

12-07-2023



Tidligere kontrol

Dato 09-05-2023	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 10-01-2023	
Dato 14-11-2022	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 13.07.2023.

Kontrollen sker på baggrund af første opfølgende kontrolbesøg med vejledning.

Virksomheden har i forbindelse med kampagne modtaget behovsorienteret vejledning i relation til sanktioner meddelt på tidligere kontrolbesøg.

Virksomheden er derfor vejledt om: Udarbejdelse af risikoanalyse, virksomhedens egenkontrol, registrering og godkendelser hos fødevarestyrelsen, Hygiejne: Håndtering af fødevarer, vedligeholdelse og rengøring. Samt udleveret og gennemgået flyer "ER DU PÅ RETTE SPOR?"

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Vejledet virksomheden i at Fødevarer skal opbevares ved temperaturer, som sikrer at fødevarerne ved anvendelse på sædvanlig måde ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde, samt opbevaring af emballerede ferske fiskevarer skal opbevares ved en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is (0-2°C). Virksomheden har redegjort for deres procedure for opbevaring af fersk fisk på køl, samt indfrysning af fisk.

Hygiejne: Rengøring: Vejledet virksomheden i redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres. og at

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lyokoi Esbjerg ApS**

Adresse Skolegade 53, st

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 42261122

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledet i at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand, samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrols dokumentation.

Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg.

Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur for køl og frost, samt opvarmning, nedkøling, PH-måling af ris og indfrysning af fersk fisk fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

Vejledning i at virksomhedens dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater skal til enhver tid kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning, samt fastsætte korrigerende handlinger, hvis det ved overvågning viser sig, at et kritisk kontrolpunkt ikke er i styring, samt at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse, resultater og overholde den fastsatte frekvens. Vejledning i at virksomhedens risikoanalyse til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning og udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Godkendelser m.v.: registreret virksomheden skal anmelde væsentlige ændringer i sine aktiviteter til Fødevarestyrelsen såsom at lade sig registrere som importør hvis der indføres fødevarer eller fødevarekontakt materialer fra andre lande.

Virksomheden er den 9 maj 2023 orienteret om, at anmærkninger til virksomheder medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg.

Fødevarestyrelsen vil derfor gennemføre et ekstra kontrolbesøg i virksomheden, selvom der på dette kontrolbesøg ikke er meddelt anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

12-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk