

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Yoshimi Sushi**

Adresse **Bymidten 41**

Postnr./By **3500 Værløse**

CVR-nr. **34200998**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

18-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 07-02-2023	
Dato 29-03-2022	
Dato 25-02-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Udleveret retssikkerhedsblanket og flyer omkring nyt Smileymærke pr. 1. oktober 2023.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden redegjorde mundtligt for procedurer for opbevaring af fersk fisk, samt for håndtering af sushi-ris, ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser, at der udelukkende laves den mængde mad, som bestilles, og at eventuelle rester kasseres, ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer, herunder tildækning, adskillelse og temperaturer i køleinventar, faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, forrum til toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af overflader, herunder gulve, vægge, hylder og borde i salgs- og betjeningsområde, produktionskøkken, opvaskeafsnit og lager i baglokale. Dertil kontrolleret renholdelse af ind- og udvendige flader i køleinventar, opvaskemaskine, risfad i træ og udstyr som kommer i direkte berøring med fødevarer, ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: lille borde under udsugning i køkken, lige når man går fra betjeningsområde til køkken, fremstår med

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Yoshimi Sushi**

Adresse Bymidten 41

Postnr./By 3500 Værløse

CVR-nr. 34200998

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

mørke klister, fra læk i udsugning, som hænger ovenover. På bordet opbevares take away emballage.

Gummilister i køleskabe under arbejdsbord i køkken fremstår med tendens til mørke belægninger, samt kanter i opvaskemaskine fremstår med lettere ansamlinger af snavs.

Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler, hvor der opbevares fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling, pH-måling i ris og indfrysning af fersk fisk til rå fortærring siden seneste kontrolbesøg i februar 2023 til den 13. oktober 2023.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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

Fødevarestyrelsen

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

18-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk