

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant YoYo ApS**

Adresse Høje Taastrup Boulevard 27

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 40782877

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	1
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

**03-06-2021**



## Tidligere kontrol

Dato 03-12-2020	
Dato 21-09-2020	
Dato 22-07-2020	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer under produktion, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har redegjort for klargøring af frisk fisk inden åbning samt for tilberedning af suppe der anvendes til diverse retter.

Gennemgået procedurer for varemodtagelse. Virksomheden oplyser, at nye procedurer er taget i brug i form af nøgle til leverandør og leveringstidspunkt af varer således at der er paeronele til stede. Virksomheden har haft udfordringer med varelevering. Derfor ændring af procedurer. Dagens levering af fersk fisk er leveret iset og placeret i køkken kort tid inden personale møder ind.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af område hvor fersk fisk klargøres. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser, at der rengøres på komfur inden produktion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har fremvist flise til vedligeholdelse af væg der fremstår med rå materiale. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant YoYo ApS**

Adresse Høje Taastrup Boulevard 27

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 40782877

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation af temperaturkontrol ved varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling, varmholdelse, nedkøling indfrysning af fisk og pH-måling af sushi ris fra sidste kontrolbesøg til d.d. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer til opbevaring af rejechips som tilsigtet af producenten.