

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	
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	
<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

19-05-2022



Tidligere kontrol

Dato 03-06-2021	
Dato 03-12-2020	
Dato 21-09-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en 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 anvendelse af 3-timers metoden ved opbevaring af varme rettet i buffet. Ejer oplyser, at der er blevet slukket for varmen i buffet ved et uheld et par gange, da kontakten sidder udhensigtsmæssigt. Gennemgået procedurer for nedkøling af kål uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af kundetoilet, opvaskeområde, køleinventar, komfur, kølerum samt overflader generelt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af temperaturkontrol ved varemottagelse, opbevaring, varmebehandling, varmholdelse, nedkøling, indfrysning af fisk og pH-måling af sushi ris fra januar 2022 til d.d. Ingen anmærkninger.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk