

Kontrolrapport

Virksomhed **Yutaka Sushibar Aps**

Adresse **Fonnesbechsgade 9 A**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **34208158**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
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	
19-11-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 30-09-2020	
Dato 16-09-2020	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 26-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for klargøring af grøntsager, ingen anmærkninger. Vejledt om at vask forhold i opvasken vil være oplagt for denne aktivitet.

Kontrolleret håndtering af fersk laks, herunder indfrysning og optøning samt anvendelse i køkkenet, ok. Kontrolleret opbevaring i to kummefrysere samt opbevaring i køleskabe i kælderen, herunder styring af holdbarhed samt styring af dato ved indfrysning, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og orden på lager i kælderen, køkken for kold og varm produktion sat kølerum for grøntsager, ok. Kontrolleret opvaskemaskine, her er der let kalkbelægning, ansvarlig oplyser at der er bestilt ny blødgøring, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret køkkenvægge, vægge og gulv i område ved trappeopgang og personalet toilet, ok. Der er malet siden sidste kontrolbesøg, ok. Kontrolleret insektdør ved køkkenudgang, ok. Denne er skiftet siden sidste kontrolbesøg.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprogram i forhold til CCPér, ok. Kontrolleret dokumentation for kontrol af opbevaringstemperatur og pH måling i perioden fra oktober til dags dato, ok.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på laks



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 **Yutaka Sushibar Aps**

Adresse Fonnesbechsgade 9 A

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 34208158

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

(røget og fersk), mini grønt (Krydderurter) samt frugt og grøntsager, ok. Der er vejledt om at der ved modtagelse af mini grønt skal følge dokumentation, som kan være digital eller i form af følgeseddel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

19-11-2020

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk