

Kontrolrapport

Virksomhed **Yutaka Sushibar Aps**

Adresse Fønnesbechsgade 9 A

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 34208158

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

01-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	19-11-2020	
Dato	30-09-2020	
Dato	16-09-2020	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af suppe, svinebryst og soyamarinade. Virksomheden har redegjort for og fremvist procedurer og udstyr der anvendes til nedkøling, herunder blæs køler/fryser og beholdere. Der er vejledt om at stål beholdere kan have bedrer kølings effekt end plastbeholdere. Virksomheden nedkøler og indfryser i en proces/arbejdsgang. Kontrolleret korrekt brug af indstikstermometer ved kontrolmåling af kernetemperatur, ok. Vejledt konkret om kalibrering.

Introduceret virksomheden til SITTI værktøj fra www.fvst.dk, her demonstreret beregning af sikker nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomheden risikoanalyse for nedkøling, følgende er konstateret:

Risikoanalysen omhandler ikke nedkøling af suppe og svinebryst, hvilket er vurderet under bagatelgrænsen da nedkøling af andre produkter er udpeget som CCP.

Virksomheden er vejledt om revision af risikoanalysen, hvilket evt. kan gøres på processen "Nedkøling" og ikke på hver enkelt produkt. Der er vejledt om værktøj/eksempel på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Kontrolleret egenkontrolprocedurer ofr nedkøling, disse er beskrevet i flowdiagram, ok. Vejledt ligeledes om revision.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrollrapport

Virksomhed Yutaka Sushibar Aps

Adresse Fonnesbechsgade 9 A

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 34208158

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret dokumentation for kontrol ved nedkøling, i perioden for maj og juni 2021, ok. Vejledt om mulighed for revision, således at frekvens for dokumentation nedsættes, da nedkølings aktivitet er forholdsvis sjælden (ca. hver 3 uge).

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-07-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift