

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Yo Yo Restaurantsselskabet**

ApS

Adresse **Nørregade 29A**

Postnr./By **3390 Hundested**

CVR-nr. **35859853**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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.	
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-08-2022



Tidligere kontrol

Dato	21-10-2020	
Dato	17-06-2019	
Dato	17-07-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

klageren er anonym

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. i forhold til lange tag ting.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i kølediske med sushi, kølerum, fryserum og køleskabe i køkkenet. Gennemgået mundtlige procedurer for buffet, produktion af sushi og varmekoldelse af køddretter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet i forhold til Roskildesyge/norovirus

Følgende er konstateret: Håndvask i køkkenet er ikke tilgængeligt, virksomheden har sat en stor skraldespand foran håndvasken. Gennemgået mundtlige procedurer for vask af hænderne og at håndvasken er tilgængeligt og der ikke står noget foran håndvasken. Virksomheden få skraldespanden fjernet under tilsynet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for håndvask

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Yo Yo Restaurantsselskabet

ApS

Adresse Nørregade 29A

Postnr./By 3390 Hundested

CVR-nr. 35859853

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Det indskræpes, at der skal være forsyning af drikkevand i tilstrækkelig mængde, som skal anvendes, når det er nødvendigt for at sikre, at fødevarerne ikke forurenes samt at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering.

Følgende er konstateret: Virksomheden har en regntønde beholder opstillet på bordet i hjørnet i køkkenet, hvor vandet fra opvaskemaskinen som er forurennet, køres igennem et filter og bruges til gulvvask i køkkenet. Slangen som er monteret på regntønden løber ned i skyllevasken og hvor de tapper det forurennet vand fra. Slangen er helt sort inde i slangen. Der er stor sandsynlighed for krydskontaminering af udstyr, fødevarer mv. Billede dokumentation er medtaget. Virksomheden havde følgende bemærkninger : Virksomheden oplyser at de får fjernet regntønden beholderen ud af køkkenet.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med kølerum og køleskabe. Fryserum og buffetområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrsikring

Følgende er konstateret: Der er et stort hul i loftpladen op over regntønde beholderen på bordet. virksomheden oplyser at de udskifter loftplade straks. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for skadedyrsikring

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Risikoanalyse

Følgende er konstateret: Virksomheden har ingen risikoanalyse eller skriftlige procedurer for buffet.

Virksomheden kontakter egenkontrol firma under kontrolbesøget og får lagt det ind i det elektroniske egenkontrolprogram. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler risikoanalyse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling og indfrysning af fersk fisk. for perioden januar og frem til d.d. 2022. Gennemgået resultaterne for indfrysning af fersk fisk i forhold til tid og nedkøling. Set at virksomhedens risikoanalyse erl omfatte risiko for fødevarebårne sygdomme, herunder Roskildesyge, ved overførsel af smitte fra personale til fødevarer.

Fødevarestyrelsen

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

16-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Yo Yo Restaurantsselskabet

ApS

Adresse Nørregade 29A

Postnr./By 3390 Hundested

CVR-nr. 35859853

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

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

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

Fødevarestyrelsen

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

16-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk