

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Yummi Running Sushi & Wok**

Adresse Vendelbopladsen 2-4

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 36906553

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
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

01-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 10-11-2022	
Dato 10-10-2022	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 13-09-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at fersk fisk opbevares ved 0-2 °C, samt kontrolleret om sushi med forarbejdet fisk, f.eks. røget laks eller kogte krebsdyr (der er indkøbt kogt fra en autoriseret virksomhed) opbevares ved max 5 °C. Ingen anmærkninger

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomheden inventar

Følgende er konstateret: Blæser i køleskab med frugt og grønt er belagt støv.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da disse er emballerede.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af virksomheden lokaler og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Yummi Running Sushi & Wok

Adresse Vendelbopladsen 2-4

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 36906553

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Gummilister i køleskabe/kølerum er slidte og revnede, disse gummilister er belagt med indtørret snavs og støv. Konstateret at hyldehjørner på hylde i sushitilberedningsområde er påsat tyk lag papir med tape til afskærmning/afdækning.

Følgende er konstateret: Magnetisk knivholder i sushi tilberednings afsnit er belagt med rust, der er på denne knivholder opsat igangværende knive til dagens sushiproduktion.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser, at det er for beskytte sig når man støder ind i hylde med hoved, arme og skulder. Ang. Gummilister vil virksomheden kontakte en firma og bestille nye gummilister.

Vejledt om regler for vedligehold. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for vedligehold.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol i perioden november 2022 til dags dato

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fremvist et defekt pH-meter, og oplyst at denne har været defekt i 2 uger. Ved forespørgsel om andre målemetoder til måling af pH i sushiris, oplyste virksomheden at de kun havde brugte Ph-meter og ikke andre målemetoder. Der er til trods for dette dokumenteret Ph målt i sushiris til under 4,5 i egenkontrollen. Virksomheden har udpeget denne aktivitet i risikoanalysen, som et CCP og sat en frekvens på, at denne aktivitet efterprøves en gang ugentlig og dokumenteres. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi følger en fast opskrift, så på den måde ved vi, at pH er under 4,5.

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

Vejledt om forskellen melle egenkontrolprocedurer og HACCP-plan, hvor man måler om ens produktion er i styring

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter
Der er taget fotodokumentation af forholdene

Fødevarestyrelsen

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

01-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift