

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Yutaka Sushibar Aps**

Adresse **Fonnesbechsgade 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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

15-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	15-03-2022	
Dato	01-07-2021	
Dato	19-11-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleenheder hvor der opbevares fersk fisk, herunder at fisken opbevares ved minimum 2 grader. Ligeledes kontrolleret opbevaringstemperatur ved fødevarer med fastsat kølekrav på 5 grader. Kontrolleret virksomhedens procedure for fremstilling og opbevaring af ris anvendt til sushi. Virksomheden anvender sushi zu til risene og har redegjort for procedure for pH måling og fremvist udstyr til måling af pH. Kontrolleret procedure for produktion af sushi til Take away samt produktion forud for travle tidspunkter, herunder procedure fortidsstyring, således det sikres, at sushien ikke opbevares mere end 3 timer udenfor 2 grader, ansvarlig har mundtligt redegjort herfor. I forbindelse med udlevering af take away, er virksomheden vejledt konkret om løsningsforslag således forbrugeren ved købstidspunktet oplyses om seneste tidspunkt for fortæring eller kassering af sushi. Ansvarlig oplyser, at man fremadrettet vil hænge et skilt op i afhentningsområdet. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse i forbindelse med anvendelse af sushi zu til ris opbevaret udenfor køl, herunder pH måling og grænse for pH værdi. I forbindelse med risikoanalyse for indfrysning af fisk, er virksomheden vejledt om metode til yderligere beskrivelse af

Fødevarestyrelsen

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

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Yutaka Sushibar Aps**

Adresse Fønnesbechsgade 9 A

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 34208158

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

krav til indefrysningen, således tid og temperatur fremgår af risikovurderingen. Ok.

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

Fødevarestyrelsen

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

15-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk