

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Olivar & Lucas Aps**

Yomi Restaurant

Adresse Markedsgade 7A

Postnr./By 6240 Løgumkloster

CVR-nr. 39537206

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
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

09-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 09-03-2022	
Dato 06-01-2022	
Dato 14-12-2021	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Prioriteret indsats sushi.

Fremvist og gennemgået retssikkerhedsblanket.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Sushi uden for køl og som "take away":

Kontrolleret at det er tydeligt for kunden hvornår sushién senest skal spises.

Virksomheden er konkret vejledt om at kunden skal informeres om hvornår sushién senest må spises, så den samlet set ikke er uden for køl i mere end 3 timer inkl. tilberedning og tid hos forbrugeren.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for "nødvendige" brud på kølekæden (f.eks. tilberedningstid og tid hos forbrugeren).

Kontrolleret virksomhedens procedurer for tilsætning af sushi-zu i ris til sushi.

Virksomheden er konkret vejledt om reglerne for anvendelse af sushi-zu i sushi som alternativ til opbevaring.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring af fersk fisk.

Bødeforelæg er fremsendt på 7.500 kr.

Følgende er konstateret: I virksomhedens køler over produktionsbord i forområde er målt for høje omgivelses- og kernetemperaturer med Fødevarestyrelsens kalibrerede termometre. I venstre side er omgivelsestemperatur målt til 6,7 grader og med indstikstermometer er målt henholdsvis 3,6

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 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 **Olivar & Lucas Aps**

Yomi Restaurant

Adresse Markedsgade 7A

Postnr./By 6240 Løgumkloster

CVR-nr. 39537206

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

grader i fersk laks (ca 3 kg.) og 7,9 grader i fersk tun (ca. 3 kg.). I højre side er målt omgivelsestemperatur på 6,8 grader og med indstikstermometer er målt henholdsvis 3,1 grader i fersk laks (ca. 3kg.) og 2,7 grader i fersk tun (ca, 3 kg.).

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi får styr på det. Vi køber evt. en ny køler.

Der er taget billeder der dokumenterer forholdene.

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilsætning af sushi-zu er udpeget som et kritisk kontrolpunkt (CCP) i virksomhedens risikoanalyse.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter i sammenhæng med virksomhedens risikoplysninger.

Fødevarestyrelsen

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

09-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk