

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Youmi sushi APS**

Adresse **Bagsværd Hovedgade 154**

Postnr./By **2880 Bagsværd**

CVR-nr. **40907491**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
15-09-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 18-06-2024	
Dato 26-10-2023	
Dato 19-07-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og aftøringspapir. Opbevaringstemperatur i køleinventar med opbevaring af rå fisk samt øvrige kølepligtige fødevarer. Mundtligt gennemgået procedurer for virksomhedens kontrol af emballage og service med mistanke om ødelagt service samt procedurer for måling af pH i sushiris. Set funktionelt pH-meter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med arbejdsborde, køleinventar, service, opvaskemaskine, isterningmaskine, emfang og gulve.

Følgende er konstateret: Underside af hylde i køkken fremstår flere steder med klistrede belægninger. Loft i produktionslokale fremstår med stænk af madrester.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring af fødevarelokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af følgende udstyr: Service og udstyr. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om at udskifte plastik emballage og service, hvis det bliver ødelagt eller revner.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

