

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

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	1
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 indskærper 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	
20-04-2026	
Tidligere kontrol	
Dato 15-09-2025	
Dato 18-06-2024	
Dato 26-10-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: I et køleskab i køkken måles temperatur til 4,8 grader celsius med kalibreret lufttermometer. I køleskabet står en plastbøtte med skåret fersk laks. Ejer forklarer at det er en fejl at laksen står i det køleskab. Fersk fisk opbevares i kølemøbler i sushistation. Ejer smider, med det samme, bøtten med laks i skraldespanden og sørger for at instruere personalet om flow og opbevaring af fersk fisk.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler opbevaring af kølepligtige fødevarer herunder fersk fisk.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og aftøringspapir.

Opbevaringstemperaturer i køleskabe herunder køleskabe med opbevaring af fersk fisk ved sushistation. Tildækning og adskillelse af fødevarer i køle- og fryseinventar. Hygiejnisk opbevaring af fødevarer. Mundtligt gennemgået procedurer for pH-måling af sushiris med pH-meter. Set funktionelt pH-meter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med bordoverflader, vaske, hylde, emfang, opvaskemaskine, isterningmaskine og gulve. Vejledt konkret om at øge

Fødevestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Youmi sushi APS**

Adresse **Bagsværd Hovedgade 154**

Postnr./By **2880 Bagsværd**

CVR-nr. **40907491**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

frekvensen på rengøringen på svært fremkommelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Bagdør og vindue i køkken lukker tæt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, indfrysning af fisk, varmebehandling og nedkøling for perioden februar 2026 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. jf. virk.dk og fødevareraktiviteter.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

20-04-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk