

Kontrolrapport



Virksomhed **Yakiniku - LXD ApS**

Adresse **Mølcks Passage 5**

Postnr./By **3450 Allerød**

CVR-nr. **40542051**

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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

23-10-2020



Tidligere kontrol

Dato	05-07-2019	
Dato	02-05-2019	
Dato	03-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til god håndhygiejne.

Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaringstemperaturer i køleenheder med kølepligtige fødevarer, adskillelse og tildækning. Virksomheden har mundtligt redegjort for anvendelsestid af sushi ris samt for indfrysning af fersk fisk anvendt til sushi.

Følgende er konstateret: Optøning af fødevarer foregår i køkkenvask,

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt om at optøning af fødevarer skal foregå på køl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkkenet, herunder udsugning, opvaskemaskine og maskine til isterninger.

Følgende er konstateret: Snavsede håndtag på frostenheder på lager, 3 stk

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om renholdelse af nævnte forhold.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Vedligeholdelse af inventar, udstyr og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Yakiniku - LXD ApS**

Adresse **Mølcks Passage 5**

Postnr./By **3450 Allerød**

CVR-nr. **40542051**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

redskaber i køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagekontrol, opbevaringstemperaturer, varmebehandling, nedkøling og pH samt indfrysning af fersk fisk anvendt til sushi.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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 fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

23-10-2020

Dato