

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	4
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

20-06-2023



Tidligere kontrol

Dato	22-12-2022	
Dato	07-02-2022	
Dato	05-10-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for produktion af ris til sushi, herunder fast recept og pH-måling af risen 1-2 gange. Ved tilsynet blev der målt pH-værdi til 3,6 i helt friskproduceret ris. Opbevaring af fersk fisk til sushi i kølemontre. Følgende er konstateret: virksomheden oplyser at de optør surumi i køleskab natten over og derefter optør i varmt vand, og surimi har dd. netop været skåret og er klar til brug, det har taget ca. 1 time at skære det, hvor al surimi (ca. 30 kg) har stået på køkkenbordet. Surimi måles med indstikstermometer til 19,9 grader C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for optøning af fødevarer. Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg på 10.000 kr. fremsendt. Følgende er konstateret: Køleskab i bagkøkken fremstår indvendigt med fedtede belægninger på sider og hylder. Fryseskab ved siden af køleskab fremstår i bund med massive ophobninger af produktionsrester af ældre dato. Ventilationskanal over grøntkøler i bagkøkken fremstår med fedtede, klistrede og gul/brune belægninger og begyndende dryp. Flere fuger og fliser i opvaskeområde fremstår med sorte plamager af formodet skimmel. Begge køleborde i diskområde fremstår indvendigt fedtede på låger, skuffer og sider - bag

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

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

skuffer ses der nedfaldne brugte sprøjteposer og produktionsrester af ældre dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det gør vi rent.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprocedurer for tilberedning af ris til sushi. Dokumentation af pH-værdi på ris for indeværende år.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer, iflg. cvr.dk.

Fødevarestyrelsen

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

20-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk