

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Yu Shan Fang ApS**

Adresse **Rønnegade 1, st**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **32325890**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-05-2023



Tidligere kontrol

Dato	19-09-2019	
Dato	06-11-2018	
Dato	16-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, samt forrum til toilet. Kontrolleret adskillelse, tildækning og opbevaringstemperaturer for fødevarer på køl og frost. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer vedrørende tidsstyring af buffet, samt procedurer vedrørende opvarmning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Buffet- og produktionsområde, herunder gulve, vægge, lofter, produktionsoverflader, komfur, ovn, emfang, opvaskemaskine og køle-/fryseinventar.

Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Tætningsring ved blandingsbatteri/bordplade ved opvaskeområde, fremstår med massive ophobninger af brune/sorte slimede belægninger af gamle madrester, snavs og formodet skimmel.

Isterningsmaskine i barområde til drikkevarer, fremstår indvendigt med massive ophobninger af kalk og formodet

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Yu Shan Fang ApS**

Adresse **Rønnegade 1, st**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **32325890**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skimmel - flere isterninger fremstår misfarvede pga. disse belægninger. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi bestiller en ny isterningsmaskine og får lavet blandingsbatteriet. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer for aktiviteten opvarmning, samt stikprøvevist kontrolleret dokumentation af egenkontrollens gennemførsel af samme aktivitet for indeværende år. Virksomheden har udpeget opvarmning som en kritisk aktivitet som skal være i styring.

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter. Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter. Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke overvåge og dokumentere deres overvågning af procestrinet opvarmning. Virksomheden har ikke kunne fremvise måleudstyr, som kan foretage en korrekt måling af en opvarmning. Virksomheden har skriftlige procedurer, der beskriver at de skal måle opvarmningen med et indstikstermometer i kernen af fødevaren, men råder kun over et overfladetermometer. Det er Fødevarestyrelsens vurdering at opvarmning er en kritisk aktivitet der skal være i styring. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi køber et indstikstermometer med det samme. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Godkendelser m.v.: Opdateret virksomhedens risikooplysninger hos Fødevarestyrelsen.

Fødevarestyrelsen

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

24-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk