

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Yang**

Adresse Østergade 9A

Postnr./By 7323 Give

CVR-nr. 26780845

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

11-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 02-11-2022	
Dato 20-02-2020	
Dato 30-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring af uemballerede ferske fiskevarer.

Det indskræpes, at uemballerede ferske fiskevarer skal opbevares i is under passende forhold, hvor is tilføres så ofte det er nødvendigt, eller ved maksimalt 2°C.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer ca. 200g fersk laks i kølemøbel ved opbevaringstemperatur på 4,1 grader klar til dagens produktion af sushi. Temperaturen i den ferske laks måles til 5,7 grader målt med fødevarestyrelsens indstiks termometer.

Virksomheden kasserede den ferske laks under tilsynet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Procedurer for arbejdsgange særligt i forhold til buffetservering:

-Anvendelse af passende serveringsbestik ved skåle og fade på buffet.

-Opfyldning og skift af skåle og fade på buffeten, herunder også styring af tid eller/ og temperatur samt håndtering af rester.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 40 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 **Restaurant Yang**

Adresse Østergade 9A

Postnr./By 7323 Give

CVR-nr. 26780845

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

-Personalets overvågning af buffeten.

-Mulighed for gæsterne kan vaske eller desinficere hænder, inden de går til buffeten.

-Gæsternes adgang til rent og ubrugt service ved buffeten.

Procedurer for personalets hygiejnisk vask og aftørring af hænder samt håndvasken er tilgængelig, således der undgås krydskontaminering, under håndtering af buffeten, opvasken, håndtering af fersk kød og spiseklare retter.

Virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet og opbevaring foregår hensigtsmæssig således krydskontaminering undgås.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedure for nedkøling.

Følgende er konstateret: Virksomheden dokumenterer ikke nedkøling for alle relevante fødevarer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om metode til nedkøling.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

11-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk