

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **You Sushi og Wok Style**

Adresse **Torvestrædet 14, st**

Postnr./By **3450 Allerød**

CVR-nr. **33731701**

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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

26-10-2023



Tidligere kontrol

Dato **11-11-2022**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i salgs. og produktionsområde. Køkken område. Personalet toilet med forrum i kælderen samt garderobe.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleindretninger, kølerum i kælderen. Køleskabe i køkkenet. Lager i kælderen med fødevarer. Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer. Virksomheden har ingen varmekoldstand.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med udstyr og inventar herunder køleskabe, fritureområde, riskoger, opvaskemaskine, arbejdsborde. Kølerum i kælderen. Lager faciliteter samt sushi produktionsområde. Gennemgået ophobning af pap, oliedåser og kasser. Virksomheden oplyser at containeren var fyldt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, loft, gulv og vægge, udstyr og inventar og produktionsområde med køleindretninger og arbejdsborde..

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed You Sushi og Wok Style

Adresse Torvestrædet 14, st

Postnr./By 3450 Allerød

CVR-nr. 33731701

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling, indfrysning af fersk fisk, pH-måling af sushi ris for perioden maj 2023 og frem til d.d.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram og dækkende risikoanalyse ud fra virksomhedens aktiviteter. Virksomheden har elektronisk egenkontrol.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Ris til sushi 10 kg, Jasmine ris 10 kg, Tun 5.48 kg via faktura. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

26-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk