

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **youstar ApS**

Adresse Lyngbygårdsvej 100, st 1

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 41785098

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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

09-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 13-02-2023



Dato 12-01-2023

Hygiejne: Rengøring



Dato 08-02-2021



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperatur i kølebord med fersk fisk, set relevant måleudstyr samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Følgende er konstateret: virksomheden har produceret fyld til forårsruller dagen i forvejen og kølet ned i en spand.

Kernetemperatur er målt med indsktiktermometer til + 11, 8 grader C. Da det drejer sig om lille portion og virksomheden straks kasserer de pågældende fødevarer vurderes forholdet under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at nedkøle fødevarer i mindre portioner og med en så stor overflade som muligt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølebord, produktionsoverflader og udsugning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af vægfliser i produktionslokale samt tætningslister i kølebord i sushiområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for indfrysning af fersk fisk til sushi. Ydet konkret vejledning om at virksomheden skal kunne fremvise en risikoanalyse for produktion af sushiris.

Fødevarestyrelsen

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

30 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 **youstar ApS**

Adresse Lyngbygårdsvej 100, st 1

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 41785098

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmholdelse, opvarmning, nedkøling, måling af pH i ris samt indfrysning af fisk fra marts 2023 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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

Fødevarestyrelsen

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

09-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk