

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Asia**

Adresse **Søndergade 14**

Postnr./By **4800 Nykøbing F**

CVR-nr. **33925034**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

09-08-2022



Tidligere kontrol

Dato	04-02-2022	
Dato	28-05-2021	
Dato	29-01-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for håndtering af frugt og grønt herunder at dette sker hygiejnisk forsvarligt. Opbevaring af fødevarer i kølerum samt på lager. Gennemgået procedurer for opbevaring af fødevarer under produktion samt at dette skal foregå hygiejnisk forsvarligt således at der ikke sker kontaminering af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Ved tilsynet var der ikke tilstrækkeligt rengjort bag opvaskeborde samt kasser hvorpå der stilles opvask.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring af inventar og lokaler.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Plastpaller under køleskab, kølerum samt serveringsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for juli 2022.

Kontrol ved varemottagelse samt kontrol af opbevaringstemperaturer.

Fødevarestyrelsen

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

35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk