

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ASIA RESTAURANT SVENDBORG APS**

Adresse Vestergade 167K

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 37656313

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 27-04-2022	
Dato 27-02-2020	
Dato 06-08-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder ved håndvasken i produktionsområdet, kontrolleret at håndvasken er fri og tilgængelig, mundtlige procedurer for klargøring af varmeretter og sushi til buffet, opbevaringstemperatur i kølerum og køleskabe, opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer i kølerum og køleskabe. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af varme retter og sushi i forbindelse med buffet, herunder temperaturkontrol ved opfyldning af varme retter, personalets overvågning af buffet, at der er mulighed for, at gæsterne kan desinficere hænder, inden de går til buffeten, procedurer for, at gæsterne ikke tager brugte tallerkner eller bestik med tilbage til buffeten, men tager rent sæt hver gang, at skeer og tænger er i passende længde så det ikke falder ned i fadene, at fade på buffeten skiftes løbende samt styring af buffet efter 3 timers retningslinje.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for opbevaring, varmholdelse og buffethåndtering, herunder styring efter 3 timers retningslinje.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk