

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Asmas køkken I/S**

Adresse **Sintrupvej 11A**

Postnr./By **8220 Brabrand**

CVR-nr. **39226367**

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

27-09-2023



Tidligere kontrol

Dato	11-07-2023	
Dato	24-10-2022	
Dato	30-08-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur stikprøvevis på køl, ok. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne, ok. Gennemgået virksomhedens procedurer for opbevaring af fødevarer i koldjomfru, som styres efter 3 timers rettesnor, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: hylder og gulve i kølerum, bordplader til fødevareproduktion. Følgende er konstateret: I kanterne på opvaskemaskinen sidder der belægninger af produktrester. Ved siden af vasken over opvaskemaskinen er der en fuge med sorte belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokaler. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse i virksomheden. Følgende er konstateret: Der er flere steder hvor fugerne fremstår slidte og vanskelige at rengøre. Der er ligeledes steder hvor fliser er knækket i produktionsområdet og dørkarme med råt træ. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

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 **Asmas køkken I/S**

Adresse **Sintrupvej 11A**

Postnr./By **8220 Brabrand**

CVR-nr. **39226367**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse af fødevarelokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Varemodtagelse, opbevaring, og varmebehandling for de seneste 2 måneder. Virksomheden er vejledt om at fastsætte frekvenser for dokumentation af egenkontrollen.

Virksomheden er vejledt om at risikoanalysen er dækkende for varmebehandling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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

27-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk