

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Asia Dragør**

Adresse Kongevejen 9

Postnr./By 2791 Dragør

CVR-nr. 36029552

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-11-2016



Tidligere kontrol

Dato 10-07-2015	
Dato 28-10-2014	
Dato 12-06-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: indfrysning af fersk fisk til sushi, målt

PH-værdi i sushi-ris, adskillelse imellem fødevarergrupper,

faciliteter til hygiejnisk håndvask og målt køletemperaturer på 5 -og 2 grader C.

Vejledt om regler for opbevaring af kølepligtige fødevarer, eks. kogte ris indtil tilberedning samt regler for nedkøling og gennemgået løsningsmuligheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: visuel rengøringskontrol af køkken med diverse redskaber, lager i kælder med køleskabe og barområde med isterningmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: af bordflader, gulvbelægning i køkken og termometer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolrapport, ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Mærkning og information: Kontrolleret at personale kan redegøre for allergene ingredienser i virksomhedens produkter, ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

