

# Kontrolrapport



Virksomhed **ASIA RESTAURANT AARHUS APS**

Adresse **Viby Ringvej 4**

Postnr./By **8260 Viby J**

CVR-nr. **33772904**

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 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>11-06-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 20-12-2016	
Dato 03-10-2016	
Dato 11-09-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af buffet herunder ta-tøj, tidsstyring, opstilling så kontaminering fra gæsters tøj undgås, håndtering af rester og overvågning, ok.

Virksomheden udskifter løbende varme og kolde retter indenfor 3-timers rettesnor, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af produktbærende overflader i køkkenafdelinger, køle- og frostrum, sushi-rum, opvaskeum inkl. opvaskemaskine, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken og inventar, ok. Virksomheden har tætnet ved rørføring i køkken, ok. Vejledt om at virksomheden anskaffer sig et mere nøjagtig termometer især til måling af lave temperaturer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at håndtering af buffet indgår i virksomhedens risikoanalyse, ok.

Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol af varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra de sidste 3 måneder, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret, ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, ok.

Udleveret elitmærkat.