

# Kontrolrapport

Virksomhed **Asia Restaurant Odense**

Adresse Tagtækkervej 8, st

Postnr./By 5230 Odense M

CVR-nr. 34595100

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

Denne kontrol, dato	
<b>30-11-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 18-10-2017	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 05-07-2017	
Dato 20-05-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav, temperaturer i køle- og fryseenheder samt håndtering af forskellige retter kolde og varme på/ved buffet.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af vaskbare overflader i køkken herunder bl.a. rengøring af gummilister i køleenheder, knivholder, reoler og anden inventar samt rengøring af gulv og vægge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af lagerlokaler i kælder samt skadedyrssikring af elevator.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for gennemført kontrol i perioden fra sidstekontrolbesøg til d.d. indenfor modtagelse og opbevaring af fødevarer, opvarmning- nedkøling og varmholdelse af fødevarer.

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