

Kontrolrapport



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	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
17-07-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 20-05-2017	
Dato 04-01-2017	
Dato 29-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav samt opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder.

Kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig procedurer for tilberedning af sushi, herunder måling af pH i risen.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling.

Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på områderne: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling og pH-måling for perioden januar 2018 til d.d. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Kemiske forureninger: Kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig procedure for friturestegning af pommes frites herunder tid og temperatur samt skift af olie for at formindske dannelse af akrylamid.