

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

Denne kontrol, dato	
18-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 03-07-2018	
Dato 30-11-2017	
Dato 18-10-2017	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: Blå plastkasser med grøntsager herunder bl.a. bønnespirer stod på øverste hylde på reol i kølerum på gitterhylder lige under stod der bl.a. råt kød i stålkantiner med ikke helt tætsluttende madfilm over.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden lige havde fået varer og ikke var helt færdig med placeringen i kølerum.

Vejledt generelt om regler for opbevaring af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring af fødevarer med og uden kølekrav, temperaturer i køle- og fryseenheder, procedure for slicening af kød.

Følgende er konstateret: Virksomheden havde forskellige kød- og fiskeprodukter til optøning på stikvogne i køkken hvor der med luftføler blev målt til mellem 18-25 grader afhængig af hvor man målte. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da kød- og fiskeprodukterne skulle anvendes til varme retter med det samme

Vejledt generelt om regler for opbevaring og optøning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

