

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	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 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	
08-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 26-10-2017	
Dato 24-11-2016	
Dato 10-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt håndvaskeforhold. Mundtlig gennemgået procedurer for nedkøling og Ph målinger i ris der anvendes til sushi. Følgende er konstateret: 1 spand med kogt kylling stod til nedkøling i køleskab og laget var ca. 20-25 cm højt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om laget ikke må være for højt da nedkøling så ikke kan gøres på 3 timer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken, opvaskeafdeling, lager og salgsområde med inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionskøkken, opvaskeafdeling, lager og salgsområde med inventar. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Køleskab i opvaskeafdeling er rustent ved gulv og plade på top er revnet og ikke rengøringsvenlig. I kælder bør væg vedligeholdes da der er revner og betonpus drysser. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse og rust i fødevarer virksomheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

1 time

Kontrollens varighed

