

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.	
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	
24-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 11-06-2017	
Dato 20-12-2016	
Dato 03-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperatur i køleskabe, kølerum og fryserum, hygiejniske håndvaske faciliteter, procedure for opvarmning, håndtering af buffet og evt. overskudsmad (dette kasseres), ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Målt temperatur i kølebro i sushiafdeling. Temperaturen ved lille mængde farvet rogn er forhøjet over 5C og virksomheden er vejledt om, at det farvede rogn opbevares efter 3-timers regel eller temperaturen reguleres til max. 5C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder:

1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevearbåren sygdom hos

forbrugerne,

2) at det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til man har været symptomfri i mindst to døgn,

3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré

4) at man er ikklædt egnet og rent arbejdstøj

5) at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og

Kontrolrapport

Virksomhed **ASIA RESTAURANT AARHUS APS**

Adresse Viby Ringvej 4

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 33772904

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

Virksomheden oplyser, at der ikke har været sygdom blandt personale og deres familier for nylig.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af produktbærende overflader i køkken, sushi afdeling, opvaske afdeling inkl. opvaskemaskine og grøntsagsrum, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken og inventar samt tilstedeværelse af brugbart termometer, ingen anmærkninger. Stort skærebræt i grøntsagsrum er nedslidt og kan ikke renholdes hygiejnisk.

Virksomheden oplyser, at det vil blive udskiftet straks.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling, varmholdelse, pH måling af ris, ingen anmærkninger.

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



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

24-10-2018

Dato