

# Kontrolrapport



Virksomhed **Asador ApS**

Adresse **Overgaden Neden Vandet 17**

Postnr./By **1414 København K**

CVR-nr. **31051002**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>21-05-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 17-10-2018	
Dato 23-11-2017	
Dato 04-05-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: bar område, omkring komfur i køkkenet og opvaskeområde.

Følgende er konstateret: Under komfur i køkkenet fremstår der fedtet, isterningsmaksine fremstår med mørkebelægninger helt oppe under pladen omkring lameller. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Vejledt konkret om rengørings frekvens på svært tilgængelige steder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret skriftelige udarbejdelse af risikoanalyse og egenkontrolprogram tilpasset virksomhedens aktiviteter herunder modtagerkontrol, opbevaringstemperatur, opvarmning, varmholdelse og nedkøling. Ingen anmærkninger. Kontrolleret stikprøvevis dokumentation for modtagerkontrol, opbevaringstemperatur, opvarmning, varmholdelse samt nedkøling for perioden januar 2019 til d.d. Ingen anmærkninger. Der er set risiko analyse for håndtering af tatar.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Asador ApS**

Adresse **Overgaden Neden Vandet 17**

Postnr./By **1414 København K**

CVR-nr. **31051002**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR.