

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Asia**

Adresse Søndergade 14

Postnr./By 4800 Nykøbing F

CVR-nr. 33925034

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.	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	
29-01-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 07-01-2019	
Dato 06-09-2018	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på buffet,

herunder at der forefindes egnet tagting til hygiejnisk

håndtering af fødevarer.

Følgende er konstateret: Ved tilsynet stod der

plastkasser/papkasser med fødevarer direkte på gulv i

virksomhedens kølerum. Forholdet vurderes under de

foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse. Vejledt generelt om at fødevarer skal opbevares

hygiejnisk forsvarligt således at kontaminering undgås samt at

der kan foretages en tilstrækkelig rengøring af gulvet i kølerum.

Vejledt kontret omkring løsningsmuligheder for opsætning af

holder til engangspapir på personaletoilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Buffet

samt serveringsområde. Rengøring og orden under produktion

af fødevarer. Rengøring af kundetoiletter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionsinventar.

Vedligeholdelse af buffetområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for januar 2020.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

