

# Kontrolrapport

Virksomhed **Asian Palace ApS**

Adresse Carl Jacobsens Vej 17K

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 37812285

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.	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>04-02-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-12-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 23-04-2019	
Dato 08-02-2019	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejnisk opbevaring af fødevarer på køl, i fryserum og på tørlager.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, temperatur i køleinventar, procedure for indfrysning af rå laks til sushi, indretning i forhold til placering og forrum til toiletter. Vejledt generelt om reglerne for indretning, opbevaring samt konkret om løsningsforslag hensigtsmæssig placering af fødevarer og service i køkken.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på administrativ bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Visuel rengøringskontrol af gulv i bbq-område og kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens nye risikoanalyse varemottagelse, opbevaring, sushi tilberedning.

Kontrolleret: dokumentation af egenkontrollens gennemførelse. Følgende er konstateret: I januar har virksomheden kun udført kontrol 2 ud af i alt 4 gange som virksomhedens egenkontrolprogram forskriver.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

