

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Asmas køkken I/S**

Adresse **Sintrupvej 11A**

Postnr./By **8220 Brabrand**

CVR-nr. **39226367**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-02-2024



Tidligere kontrol

Dato	27-09-2023	
Dato	11-07-2023	
Dato	24-10-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur på køl, ok. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Gennemgået virksomhedens procedurer for opbevaring i koldjomfru. Virksomheden er vejledt om regler for opbevaringstemperatur ved fersk hakket kød, pølser og kebab, samt anvendelse af 3-timers rettesnor.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I opvaskemaskinen er der røde og brune belægninger, samt gamle produktrester langs kanter på låge og langs kanter på opvaskemaskinen. På gulve i produktionslokale, lager og i kølerum fremstår store dele af fugerne sorte, hvor det sorte kan skrubes af. I kølerum på

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Asmas køkken I/S**

Adresse **Sintrupvej 11A**

Postnr./By **8220 Brabrand**

CVR-nr. **39226367**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køleventilation er der begyndende sorte belægninger indvendig på gitter, samt på loftet. På bord i lagerlokale står der en kasse med brød, og ved siden af på bordet er der en "hund" og andre ting med sorte belægninger af skidt. I produktionslokale står der en rulleovn hvor stel og hjul fremstår med sorte belægninger.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får jeg styr på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Der er foretaget fotodokumentation til kontrolpunktet rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse i virksomheden.

Følgende er konstateret: Der er i produktionslokale flere knækkede fliser, der mangler en flise på væggen i bunden under koldjømfru. På bord til venstre for ovn, er der afslakninger hele vejen rundt om bordpladen, så det fremstår med råt træ. På bordplade til højre for ovn, hvor der ligger rå dej, fremstår også med råt træ. I lagerlokale, er der knækkede fliser på gulvet 2 steder. I kølerum er der en flise der er i stykker inden for døren. Virksomheden har udarbejdet en vedligeholdelsesplan som beskriver en gennemgribende renovering af virksomhedens lokaler i løbet af marts/april 2024.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse af fødevarelokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse varemottagelse, opbevaring og varmebehandling.

Virksomheden er vejledt om tilpasning af risikoanalyse for syltning. Virksomheden er vejledt om ikke at have flere risikoanalyser, blandt andet fra tidligere ejere.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring og varmebehandling siden 01-01-2024.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

05-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk