

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Asia Restaurant**

Adresse Østergade 50

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 33773153

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
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 indskærper givet før 2022

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>16-08-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 16-05-2024	
Dato 08-05-2023	
Dato 02-03-2023	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, opbevaring af fødevarer med kølekrav samt målt opbevaringstemperatur i kølerum. Vejledt generelt om tildækning af fødevarer.

Bødeforelæg fremsendt på 15.000 kr.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring af fisk.

Følgende er konstateret: Målt temperaturer på sushi fisk i en koldjomfru i sushiområde. Cirka 150 gram Laks i skiver målt med luftføler til 8,0 grader og med indstikstermometer til 5,2 grader. Cirka 500 gram laks i stykker i en koldjomfru målt med luftføler til 7,4 grader og med indstikstermometer til 5,4 grader.

Fotodokumentation medtaget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi smider det ud med det samme. Vejledt generelt om reglerne for opbevaringstemperatur af rå fisk.

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

Fødevarestyrelsen

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

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

Virksomhed **Asia Restaurant**

Adresse Østergade 50

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 33773153

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I barbequeomåde ved grill og kontakt ses der gamle ansamlinger af produktrester og opsprøjt samt store belægninger af dryppende fedt i emfang, i sushirum står en gulvventilator med ansamlinger af støv som blæser ud i rummet, i køkken ses der mikrobølgeovn med gamle ansamlinger af fedt og produktrester både indeni og udenpå ved betjeningsknapper, stikkontakter med tydelige belægninger af snavs, på lager opbevares der blandt andet sukker i store spande uden låg hvor der ses tydelige belægninger af snavs rundt i kanten på toppen af spandene, pålægsmaskine med tydelige ansamlinger af snavs og fedt blandt andet ved betjeningsknapper, hylder over produktionsborde fremstår fedtede.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi tørre hylder af én gang om ugen.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til skadedyrssikring af virksomhed.

Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til skadedyrssikring af virksomhed.

Følgende er konstateret: Ude i varemodtagelsesrummet bliver der opbevaret sække med ris og mel, rulleport ud til gaden slutter ikke tæt til gulvet og i porten ses der huller større end en kuglepind, Døren fra varemodtagelsesrummet ind til produktionskøkken/lager stod på klem under kontrolbesøget. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for aktiviteterne varemodtagelse og opbevaring fra januar 2024 til dags dato.

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

16-08-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift