

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **ASIA RESTAURANT NYBORG APS**

Adresse Frisengårdsvej 5C

Postnr./By 5800 Nyborg

CVR-nr. 38469363

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 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	
24-01-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 01-10-2024	
Dato 29-08-2024	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 07-08-2024	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Følgende er konstateret: Ved håndvask i køkken var der på bordet ved siden af placeret plastikbøtter med grøntsager klar til brug op og ned af vasken, så der var risiko for op sprøjt ved vask af hænder .

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret med løsningsforslag om opsætning af plade eller flytte plastikbøtter så risiko for op sprøjt undgås.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav, stikprøvevis målt temperatur i køleenheder, Ta' ting ved fødevarer på buffet samt håndtering af fødevarer beregnet til buffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af vaskbare overflader (gulve og vægge) i køkken samt renholdelse af udstyr og inventar (Ovn, emfang, plastspand med redskaber, køleenheder,

Fødevestyrelsen

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

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

