

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	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

05-08-2022



Tidligere kontrol

Dato	24-06-2022	
Dato	23-08-2021	
Dato	11-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, ingen anmærkninger. Kontrolleret friskhedskriterier, herunder syn og lugt, for animalske fødevarer opbevaret i kølerum, ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure for indfrysning af fisk til sushi, ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer på lager, herunder sikring mod kontaminering fra skadedyr, Følgende er konstateret: Port til lager står åbent. Dør mellem køkken og lager er lukket. Der er ikke opsyn eller overvågning med lager og fødevarer opbevaret på lager. I umiddelbar nærhed af åben port står en palle med kartoffelmel. Porten kan ikke lukkes helt tæt. Forholdet betragtes som bagatelagtig overtrædelse.

Generelt vejledt om regler for sikring mod kontaminering af fødevarer.

Kontrolleret opbevaring af sushifisk.

Følgende er konstateret: Laks i skiver opbevaret i kantine i kølegrav i sushikøkkenet måles til 3,8 grader med

indstikstermometer. Laks i strimler måles til 2 grader med IR. Virksomheden kasserer laks i skiver på tilsynet og oplyser at det er fordi fisken er opbevaret i 2 lag, proceduren er sædvanligvis at fisken opbevares i 1 lag.

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Asia Restaurant**

Adresse Østergade 50

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 33773153

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for opbevaringstemperatur af fisk.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af bord, køleenhed og udstyr i sushikøkken samt hylder i kølerum og emfang i køkken, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Fødevarestyrelsen

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

05-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk