

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Azuma**

Adresse Vestergade 30A, st

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 35378863

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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

14-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 05-04-2022	
Dato 12-01-2022	
Dato 06-12-2021	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøg på baggrund af forbruger-henvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: køletemperaturer i køleenheder, gennemgået procedurer for håndvask kontra brug af håndsprit og handsker, buffetservering herunder: små fade med hyppige udskiftning, lange tagtænger, adskillelse imellem rå og tilberedte fødevarer på buffet samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken og sushi-køkken.

Vejledt om regler for varmbehandling til min. 75 grader C, ved genanvendelse af fødevarer fra buffet samt adskillelse imellem fødevarergrupper under køleopbevaring særligt med hensyn til oplysninger om allergener, eks. opbevares laks, blæksprutte og skaldyr i samme bøtte. Det oplyses det hele opvarmes og bruges til personalemad.

Vejledt generelt om procedurer ved sygdom hos køkkenpersonale og oplyst mere information kan findes på fvst.dk: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyg), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Azuma**

Adresse Vestergade 30A, st

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 35378863

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generel vejledning om norovirus.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af sushi-køkken og buffet-bord samt køkken med overflader, isterningmaskine, riskogere og køleenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for indfrysning af fersk fisk til sushi-produktion og varmbehandling af fødevarer.

Vejledt konkret om procedurer for personlig hygiejne, forholds-regler ved sygdom blandt personale, nul-stilling af køkken efter sygdom og lign, mere kan findes på www.fvst.dk

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

14-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk