

# 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                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| 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. Vises for indskærper givet før 2022                          |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                                      |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                 |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                      |

Denne kontrol, dato

09-11-2022



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 14-09-2022 |  |
| Dato 05-04-2022 |  |
| Dato 12-01-2022 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, herunder: gæsternes mulighed for brug af håndsprit, brug af rene tallerkener ved adgang til buffet, lange tag-tænger ved fødevarer, fade og skåle udskiftes løbende og opvarmning af evt. rester efter buffet-servering. Vejledt konkret om opbevaring af tag-tænger således håndtag ikke kommer i berøring med fødevarer, til alle fade.

I køkken er kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask, adskillelse imellem rå -og spiseklare fødevarer, målt køletemperaturer og gennemgået procedurer for klargøring af retter til buffet og brug af rene fade. Virksomhedens egenkontrol: Mundtligt gennemgået procedurer for buffet-håndtering, herunder tidsstyring, opfyldning og kassering af evt. rester.

Afleveret til

1 time 15 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)