

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Soya 2**

Adresse Vestergade 36

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 27558585

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.	
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

02-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 10-11-2022	
Dato 26-10-2022	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 28-08-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ved tilsynet foregik tilvirkning i sushi-område bag disk og i køkken, kontrolleret beskyttelse mod kontaminering. Opbevaringstemperatur kontrolleret for fisk og sush i kølerum og køleskabe. Kontrolleret hygiejnisk adskillelse af områder til forskellige aktiviteter i kælder. I et lokale var der vaskemaskine og tørretumbler til vask af arbejdstøj, opbevaring af udstyr og opbevaring af drikkevarer på flaske. I det store lokale var der område med fustager til sodavand og øl, område med tørvarelager, område til tilvirkning, område til kogning af ris og område til opvask, der var område til skift af arbejdstøj, og et område til udstyr, ingen anmærkninger. Vejledt konkret om at det kan lette adskillelsen af områder, hvis lokalet til vask af arbejdstøj også blev anvendt til skift af arbejdstøj, og fødevarer herunder i flasker, blev opbevaret i området med tørvarer istedet. I kælderen var der en håndvask i lokalet med opvaskemaskine tæt ved fødevareområdet og en bordvask, hvor virksomheden oplyste at der blev foretaget vask af fødevarer, og i mindre omfang opvask. Vejledt konkret om at der altid skal være passende let adgang til håndvask, når der håndteres fødevarer. Kontrolleret at der ikke er direkte adgang fra fødevareområde til lokale med personaletoilet, OK, der var

Fødevarestyrelsen

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

1 time 25 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 **Restaurant Soya 2**

Adresse Vestergade 36

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 27558585

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

mellemgang.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: område bag disk, kælder og køkkenområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater varmebehandling, nedkøling, frysebehandling af fisk for februar måned.

Fødevarestyrelsen

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

02-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk