

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ASIA KITCHEN**

Adresse Lakolk Butikscenter 14

Postnr./By 6792 Rømø

CVR-nr. 40841067

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

18-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 05-09-2023



Dato 17-08-2023



Hygiejne: Håndtering af fødevarer

Dato 15-06-2023



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer herunder kontrolleret temperatur, adskillelse samt tildækning af fødevarer opbevaret på køl og frost. Set faciliteter til hygiejnisk håndvask. Set personlig hygiejne og arbejdsgange under tilvirkning af retter til buffet servering. Følgende er kontrolleret: Virksomhedens arbejdsgange for nedkøling af sushiris. Følgende er konstateret: Ved tilsynet start står der en stor gryde med kogte sushiris på bordet i tilvirkningsområdet. Temperaturen er målt til 41 grader. Virksomheden oplyser at risene er færdig kl 14:00. Risene har dermed stået på køkkenbordet i 2 timer og 20 minutter ved tilsynets start. Virksomheden satte derefter hele gryden med låg på i køleskabet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for effektiv nedkøling af fødevarer, herunder at nedkøling skal ske så hurtigt som muligt og dog max inden for 4 timer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af virksomheden.

Følgende er konstateret: I tilvirkningsområdet fremstår gulv i

Fødevarestyrelsen

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

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 **ASIA KITCHEN**

Adresse Lakolk Butikscenter 14

Postnr./By 6792 Rømø

CVR-nr. 40841067

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

området omkring friture fedtet med olieplamager. Virksomhedens kølerum fremstår lettere snavset.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om lokaler hvor der findes fødevarer skal holdes rene.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring på køl og frost, varmeholdelse, opvarmning, nedkøling, pH måling samt indfrysning af fersk fisk i perioden fra 1/7-2023 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Virksomheden har fået udleveret flyer om ændringer i smileyordningen 1/10-2023

Fødevarestyrelsen

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

18-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk