

# Kontrolrapport

Virksomhed **Wok N Grill**

Adresse Haderslevvej 8

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 21211680

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato	
<b>07-03-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 24-01-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 07-07-2017	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperaturer i køledisk, køleskabe og fryser. Målt temperatur i varmholdleses disk og af varmholdte ris. Rutine for fremstilling og nedkøling af sur-sød sauce.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken, køledisk og varmholdelsesdisk

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger:

Indstikstermometer og termometer på køledisk og køleskab.

Ydet generel vejledning om arbejdsgang for mulig kontrol af termometer i kogende vand og smeltende is. Kontrolleret vedligehold af vægge og dørkanter i opvaskeafdeling.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indehaver har hygiejneuddannelse, personale arbejder under instruktion. Mundtligt gennemgået rutien for anvendelse og skift af handsker.