

# Kontrolrapport

Virksomhed **Ny Southern Grill**

WKL ApS

Adresse Elbagade 37

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 32138330

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	2
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

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

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	
<b>20-02-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-03-2017	
Dato 22-11-2016	
Dato 03-05-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen bemærkninger. Endvidere kontrolleret forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Gennemgået mundtlige procedurer for styring af 3 timer regel af salat parti samt genopvarmning af stegte frikadeller.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler/udstyr. Det indskærpes, at lokaler/udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.

Følgende er konstateret: Alle 3 emhætte fremstår med tydelig fedtet belægning, gulv under inventar og diverse svært tilgængelige steder fremstår beskidt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får det gjort rent. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt konkret om nedtagning af elitemærkat.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende: opbevarings lokaler i klæder her under hylder og loft.

Følgende er konstateret: Loftet i det lokale hvori der opbevares fødevarekontaktmateriel fremstår med let afskalling flere steder samt hylder i klæder fremstår i råt træ. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en

# Kontrolrapport

Virksomhed **Ny Southern Grill**

WKL ApS

Adresse Elbagade 37

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 32138330

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse.

Følgende er kontrolleret: Skadedyrssikring af kælder.

Følgende er konstateret: virksomheden har flere vinduer i klæderen der hvor der er insektnet der fremstår med små huller. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om udarbejdelse af vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse omhandler punktet tilsætningsstoffer og der er udpeget som en godt arbejdsgang.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR.

Kontrolleret registrering som importør i forbindelse med kontrol af aktiviteten import og samhandel.

Det indskræpes, at virksomheder, der indfører fødevarer fra andre lande, skal være registreret til aktiviteten.

Følgende er konstateret: Virksomheden indfører fødevarer fra Tyskland fra og virksomheden er ikke registreret til indførsel af fødevarer fra andre lande.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det viste vi ikke, vi registrerer os.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret anvendelse af tilsætningsstoffer i saucer. virksomheden anvender tilsætningsstoffer ovenstående. Følgende er kontrolleret: De tilsætningsstoffer som virksomheden anvender er for E 122 og E 621 tilladt i kategori 12.6 mens E 124 ikke er tilladt i saucer.

Virksomheden afvejer ikke men der anvendes samme mængde E 621 til saucer hver gang. Farvestoffet E122 anvendes i små mængder og ved kontrollen er det sandsynlig gjort at grænseværdierne overholdes. Forholdet er under disse forudsætninger vurderet bagatelagtigt ved dette kontrolbesøg. Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier.