

Kontrolrapport

Virksomhed **Wok-On ApS**

Adresse Højbro Plads 19

Postnr./By 1200 København K

CVR-nr. 33956398

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

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

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

Denne kontrol, dato		
28-06-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	26-07-2018	
Dato	23-07-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	23-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg fremsendt 5.000 kr. Følgende er konstateret: Et fuldt køleskab med nudler pakket i kinabokse målt med lufttermometer til 13.5°C. Ifølge virksomheden var der nudler både fra dagen og fra i går. Med indstikstermometer målt en pakke nudler pakket dagen inden kontrollen til 12.5°C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi holder hele tiden øje med køleskabene, vi har haft kontakt med en kølemontør i går, vi er mødt ind for kort tid siden. Vi kasserer alle nudler fra i går og kører tidsstyring på nudler indtil videre.

Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i øvrige køleskabe, omsætnings-flow af bl.a. kød og rejer i åbne køledisk samt faciliteter til hygiejnisk håndvaskning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomheden herunder, køleskabe, gulve, borde, inventar og opvaskemaskine. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om rengøring på tørlager, hvor der var mangelfuldt rengjort ved ris-containerne i blæsekøler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelsen af virksomheden herunder, køleskabe, gulve, borde, inventar og opvaskemaskine. Ingen anmærkninger. Generelt om vedligehold af køkken, hvor fliser og rør var slidt flere forskellige steder.

