

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Kwok**

Adresse Rådhusgade 22

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 36162899

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	
04-12-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 14-05-2019	
Dato 07-03-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 22-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost, procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret arbejdsgange for rengøring og rengøring af køkken med redskaber og udstyr, opvaskemaskine, køle/fryseenheder, buffet- og kundeområde, is montrer ved buffet. OK. Der er konstateret slitage ved håndtager på plastiklåg i is montrer. Virksomheden oplyser om at der er bestilt en ny låg til is montrer. Vurderet under bagatelgrænse ved dette tilsyn.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkken, kunde- og buffetområde, is montrer. OK

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kontrol efter varemodtagelse, opbevaring af fødevarer på køl/frost og i buffet for perioden fra sidste kontrol til d.d. OK.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift