

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	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
16-06-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 09-04-2019	
Dato 20-02-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 07-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i sushi- og udleveringsområdet. Konkret vejledt om et tilstrækkeligt antal vaske, håndvask i produktionsområde samt om adskillelse mellem produktionsvask, skyllevask og opvaskevask, virksomheden har tidligere haft en opvaskemaskine som ikke bruges mere. Virksomheden har mundtlig redegjort for tidstyring af produktionsvask og opvaskevask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Konkret vejledt virksomheden om tilstrækkelig kapacitet til de ønskede aktiviteter i produktionsområdet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. virk.dk

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret : Procedurer for afvejning og dosering af mononatriumglutaminat

Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder gennemgået EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier. Konkret vejledt om at tage stilling til afvejning og dosering af mononatriumglutaminat og i hvilke retter det må anvendes.