

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Kwok**

Adresse Rådhusgade 22

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 36162899

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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	
08-03-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 04-12-2019	
Dato 14-05-2019	
Dato 07-03-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost samt rent og egnet arbejdsbeklædning.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning. Følgende er konstateret, på kontrolbesøget kunne der konstateres 3 forskellig slags indbagte fødevarer samt karry sovs som stod på køkkenbordet og målt til 20 grader. Virksomheden oplyste at det var tilberedt for ca. 2 en halv time siden, Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da virksomheden opvarmede fødevarer til min 75 grader igen. Vejledt konkret at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret, på gulvet er der flere steder sorte belægninger, langs kanter rundt ved køleskabet med fersk fisk er der mærke belægninger. i fugen ved håndvasken ved sushi produktionen og ved opvaskevasken i køkkenet er der sorte

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Kwok**

Adresse Rådhusgade 22

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 36162899

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skimmellignende belægninger, på bruse håndtage er der belægninger i opvasken samt omkring rør og gulv ligger der produktionsrester som ikke er fra dagens produktion.

Virksomheden havde følgende bemærkninger, de vil gøre rent med det samme.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring varmebehandling og nedkøling siden uge 4 til d.d.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Forårs ruller, oksekød i sur sød sauce samt kylling i karry for information om allergene ingredienser. Følgende er konstateret: virksomheden kunne ikke oplyse tilstrækkeligt om indhold af allergener i forårs ruller og kylling i karry da der var et enkelt allergen der ikke blev oplyst ved gennemgang af ingredienser. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret, at virksomheder skal skilte med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet, og de skal kunne redegøre for allergene ingredienser i fødevaren

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre
