

Kontrolrapport

Virksomhed **New Century Wok ApS**

Adresse **Ordrupvej 94, kl**

Postnr./By **2920 Charlottenlund**

CVR-nr. **38646028**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-08-2021



Tidligere kontrol

Dato	12-08-2021	
Dato	21-07-2021	
Dato	25-05-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, opbevaringstemperatur i kølebord i sushiområde og køkken, forrum til toilet.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer virksomhedens fødevarer og private fødevarer uden adskillelse i køleskab og på hylder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglen om at adskille private aktiviteter og virksomhedens aktiviteter. Vejledt konkret om evt. løsningsmuligheder.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start kl. 14.20 står ris og sauce fra dagen før ved rumtemperatur. Virksomheden oplyser at det er overskyende mad fra dagen før, som ikke skal genanvendes men kasseres. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for opbevaring af fødevarer. Vejledt konkret om kassering af fødevarer der ikke skal nedkøles og genanvendes.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **New Century Wok ApS**

Adresse Ordrupvej 94, kl

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 38646028

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

sushiområde og serveringsområde herunder gulv, vægge, loft, bordoverflader og hylder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra juli og til dags dato.

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-nr. jf. virk.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-08-2021

Dato