

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Fu Wa**

Take Away

Adresse Jagtvej 7

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 34389004

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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	
31-08-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 08-07-2021	
Dato 23-04-2018	
Dato 08-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring, opdeling og tildækning af fødevarer. Virksomheden har mundtligt redegjort for proceduren nedkøling, virksomheden nedkøler Ris og supper.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Køleenheder i produktionskøkken fremstår med snavs og fedt af ældre dato, samt sorte ansamlinger af formodet skimmel i blæser, på sider, bund og hylder. Gulvet i produktionskøkken fremstår fedtet og klistret, langs kanter ved gulv og under inventar, ses tykke ansamlinger af fødevarerester, snavs og fedt af ældre dato. Overflader, hylder, underside af hylder, vægge og inventar i produktionskøkken fremstår med tykke gule belægninger af fedt og snavs af ældre dato, det drypper med fedt fra emfang, køleenheder i kælder fremstår snavsede, på gulv under og bagved inventar i kælder, samt på hylder og vindueskarm ses ansamlinger af snavs og støv. Virksomheden havde følgende

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fu Wa**

Take Away

Adresse Jagtvej 7

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 34389004

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bemærkninger: Vi gør det rent.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling som kritisk kontrolpunkt. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for: Nedkøling for perioden år til dato. Vejledt om tydelig år og dato angivelse for dokumenteringen.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer, jf. cvr.dk. Virksomhedens registrering hos fødevarestyrelsen.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

31-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk