

Kontrolrapport

Virksomhed **Wok & chopsticks Aps**

Adresse **Axeltorv 9 B**

Postnr./By **4700 Næstved**

CVR-nr. **31301122**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	2
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

25-03-2019



Tidligere kontrol

Dato	26-11-2018	
Dato	16-11-2017	
Dato	12-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for opbevaring og håndtering af fødevarer herunder opbevaring af sushi til aftenbuffet, opbevaringstemperatur på køl/frost, adskillelse og afdækning i kølenhed, nedkøling af kylling, produktion af indbagte rejer og fremstilling af pekingsuppe. Vejledt konkret om løsningsmulighed for opbevaring af sushi med rå fisk f.eks. med is i fad rundt om, mindre portionsstørrelse under nedkøling af kogt kylling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Køkken med inventar, køleenheder og frostrum samt mongolian barbecue område.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for anvendelse af tilsætningsstoffer.

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret arbejdsgange for afvejning og dosering af tilsætningsstoffer, hvor der er begrænsninger for anvendelse. Følgende fødevarer er kontrolleret: Suppe, stegt kød og dej til indbagt rejer

Det indskræpes, at fødevaretilsætningsstoffer kun må



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 10 min.

Kontrollens varighed

