

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **John&Woo Nordhavn**

Adresse **Göteborg Plads 2**

Postnr./By **2150 Nordhavn**

CVR-nr. **42381497**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 16-08-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 08-08-2022	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 12-07-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på påbud fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedure i forbindelse med kassation, når der konstateres en for høj temperatur i køleenheder og produkttemperaturen er steget i produkterne.

Fulgt op på administrativ bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperatur i kølerum samt køleskuffer hvor der opbevares fersk.

Drøftede mulighed ved at afhjælpe temperaturen i fersk fisk ved hjælp af is.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på administrativ bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret rengøring under inventar i produktionsområde herunder gulv og kølerum samt under opvaskemaskine og ved afløb og rørføring.

Kontrolleret rengøring af isterningsmaskine. Kontrolleret ventilation i loft over barområde.

Kontrolleret rengøring af kølemøbel i køkken herunder lister.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden. Indskærpelse fastholdes, i det virksomheden har misforstået indskærpelsen

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **John&Woo Nordhavn**

Adresse Göteborg Plads 2

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 42381497

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som er givet ved sidste tilsyn.

Virksomheden har fremvist dokumentation for at gulv i produktion er godkendt til produktionskøkken.

Kontrolleret: Gulve i produktionskøkken og kølerum som skal fremstå velvedligeholdt med hele og vaskbare overflader.

Det indskræpes, at gulve skal holdes i god stand og være lette at rengøre.

Dette kræver, at der anvendes vandtætte, ikke-absorberende materialer.

Følgende er konstateret: gulve i produktionskøkken og kølerum syner som ubehandlet cement og med en ru belægning, som ikke kan afvaskes, og som fremstår absorberende. Gulv under opvaskemaskine og i kølerum er slidt, således at den belægning der har været på gulvet er slidt så meget af, at der er direkte rå beton, det vurderes at gulvet ikke er velvedligeholdt med hele og vaskbare overflader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg vil tage kontakt til udlejer og vi vil sammen finde en løsning, nu forstår jeg, hvad i mente. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskræpelse fra kontrolbesøg den 08-08-2022. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter når virksomheden sousvide-behandler, virksomheden oplyser at de fastlægger og gennemføre effektive overvågningsprocedurer ved at anvende et stegetermometer når sousvide-behandler er slut og eftersteger derefter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Fulgt op på indskræpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at kontrolrapporten er placeres ved begge indgange således, at den til stadighed er let synlig og læsbar for forbrugerne, inden disse betræder virksomhedens forretningsområde.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarerlovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Fødevarestyrelsen

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

21-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift