

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Kwok**

Adresse **Rådhusgade 22**

Postnr./By **8300 Odder**

CVR-nr. **36162899**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

11-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	29-04-2022	
Dato	16-11-2021	
Dato	07-09-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 21. december 2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: På kontrolbesøget kunne der konstateres 3 forskellig slags indbagte fødevarer, som er målt til 16 grader samt for stegt kylling som stod på køkkenbordet og målt til 28,5 grader. Virksomheden oplyste at det er lige tilberedt og skal opvarmes igen når der bestilles kylling retter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om nedkøling og varmebehandling af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Facilitet til hygiejnisk håndvask.

Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Virksomheden har passende længde serveringsbestik ved deres buffet.

Følgende er konstateret: Virksomheden har glemt at sætte p-skiven ved buffeten, der avendes ikke sprit eller handsker af gæsterne - spritten er tilgængelig, men ikke hensigtsmæssigt placeret.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om hygiejnisk håndtering af buffet.

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Kwok**

Adresse Rådhusgade 22

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 36162899

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet et egenkontrolprogram, dermed er overvågningen ikke i styring. Og virksomheden oplyser at buffeten styres ved gode arbejdsgange ved brug af p-skive, men at den ikke blev anvendt på kontrollen. Konkret vejledning om gældende regler om skriftlige og mundtlige egenkontrolprocedurer herunder krav om skriftlige egenkontrolprocedurer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, varmholdelse og nedkøling.

Fødevarestyrelsen

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

11-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk