

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **WOK THIS WAY APS**

Adresse Nørregade 36, st th

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 39148099

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	2
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 14-12-2022	
Dato 23-09-2022	
Dato 13-07-2022	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomhedsejer er kontaktet via telefon under kontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskefaciliteter, temperatur i køleenheder i produktionsenheder i køkkenet samt funktionelt termometer.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Kontrolleret at opvarmning til min. 75 grader og nedkøling til mak. 10 grader er i styring. Følgende er konstateret: I køleskab er der konstateret 4, ca 3 liters bøtter, med låg, med færdiglavet sovs, hvor omgivelsestemperaturen er målt til mellem 19 og 23 grader. Ved forespørgsel om tid for tilvirkning og målte temperaturer oplyser en af 2 tilstedeværende medarbejdere, at der laves sovs hver anden dag og der er lavet sovs i dag, men at han ikke er ansat til at lave sovs, så det kan han ikke svare på og henviser til chef i telefon. Den anden medarbejder, som har lavet sovsen, taler ikke dansk eller engelsk og der kan ikke kommunikeres med

Fødevarestyrelsen

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

1 time 21 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **WOK THIS WAY APS**

Adresse Nørregade 36, st th

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 39148099

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ham. Medarbejder nummer 1 oplyser at sovs blev lavet kl 13. Medarbejder kontakter chef pr telefon, som kan tale kinesisk. han taler med den kinesisk talende medarbejder og oplyser Fødevarestyrelsens tilsynsførende, at den kinesisk talende medarbejder vil nedskrive klokkeslet på de forskellige procestrin og ønsker at blive kontaktet pr- telefon igen når kontrolrapporten er færdig. Der blev fremvist en seddel med 80 til 100 grader men uden klokkeslet på og ingen informationer om tidsmæssigt start for nedkølning og temperatur ved nedkølningsstart. En kunde i restauranten taler engelsk og kan oversætte, hvorefter der via tolkning svares på, at maden har været mellem 90 og 100 grader, medarbejderen oplyser ikke om temperaturen er målt med termometer og kan ikke oplyse et præcist målingstal, og at han lavede den kl 14, hvorefter soven blev sat i køleskabet kl 15 og den skal ende på 10 grader om ca 1 time (kl 17.30). Ved måling med kalibreret termometer er kernetemperatur kl 16.42 målt til 43,2 grader og omgivelsestemperaturen er målt til 9,3 grader. Ved beregning på SITTi er nedkølningen ikke sikker. Via google translate stilles spørgsmål om hvor temperatur er målt i fødevaren til kinesisktalende medarbejder, som tager et infrarødt termometer frem. Ved genspørgsmål om der ikke måles i midten af fødevarer finder dansktalende medarbejder et indstikstermometer frem. Ved forespørgsel om, hvilket termometer der måles med, som også oversættes, viser den kinesiske medarbejder det infrarøde termometer, men den dansktalende medarbejder oplyser, at det er indstikstermometeret der bruges. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Chef oplyser i telefonen, at den kinesiske medarbejder vil nedskrive klokkeslet på procestrin ved tilvirkning og nedkølning af sovs produceret i dag. Bemærkninger ved opringning nr 2: Der plejer at være en ansvarlig medarbejder i virksomheden som kan kommunikere med kinesisktalende medarbejdere. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Fotodokumentation medtaget.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram og risikoanalyse samt set dokumentation af udført temperaturkontrol af varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkølning for de sidste 3 måneder.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret: Hygiejneinstruktion af ansatte. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

27-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk