

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Konge Buffet**

Adresse **Jægersborgvej 1**

Postnr./By **8800 Viborg**

CVR-nr. **33897804**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-09-2022



Tidligere kontrol

Dato	23-08-2022	
Dato	09-03-2022	
Dato	19-11-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har demonstreret fremstilling af rispirruller med grøntsager og tempurrejer, gennemgået procedurer for håndtering af salater, herunder skylning og kontrol for fremmedlegemer. Virksomheden har ved konstatering af larve i spiseklar salat kontaktet leverandør. Kontrolleret og gennemgået procedurer for optøning af laks og håndtering efter udskæring, herunder opbevaring i køledisk. Vejledt konkret om tjek af korrekt temperatur inden opfyldning af køledisk og bordkøl. Konkret vejledt om et passende antal vaske til håndvask som er hensigtsmæssigt placeret samt anvendelse af engangshandsker.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkkenområdet, herunder kold køkken, varm køkken, sushi køkken, kølerum, lager med frostrum og personalefaciliteter. Følgende er konstateret: Langs kant i bordkøl til skårne grøntsager ses sorte belægninger og i opvaskevask til gryder og pander ses fastsiddende belægninger i hjørner. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Restaurant Konge Buffet**

Adresse Jægersborgvej 1

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 33897804

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for august og september 2022. Konkret vejledt om registrering af afvigelser og brug af fejlrapporter.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: spiseklar mix salat udfra faktura dateret 06.09.2022. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

08-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk