

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Konge Buffet Aabenraa ApS**

Adresse **Petersborg 1A**

Postnr./By **6200 Aabenraa**

CVR-nr. **40337229**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-10-2022



Tidligere kontrol

Dato	31-01-2022	
Dato	01-09-2021	
Dato	19-07-2021	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fremvist retssikkerhedsblanket ved tilsynets start.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden

anmærkninger: Håndtering af fødevarer under produktion og

på buffet. Det er oplyst at sushi maksimalt er uden for køl i 3

timer incl. produktionstiden. Der forefindes lange tænger ved

buffet. Virksomheden oplyser at vasken til venstre i

opvaskeområdet er hygiejnevask. Vejledt konkret om vask af

hænder under produktion herunder mellem skiftende

arbejdsopgaver. Rent bestik og servietter på borde samt i

buffetområde.

Følgende er konstateret: I lagerområde opbevares flere private ting som f.eks. kasser med bleer, cykel og 4 stk. bildæk.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at virksomhedens lokaler udelukkende bør

anvendes til virksomhedens fødevarer, emballager og udstyr.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger:

Generelt rengøringsniveau på inventar, gulv og vægge i

produktionsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold uden

anmærkninger: Arbejdsborde samt buffetområde.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger:

Fødevarestyrelsen

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

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Konge Buffet Aabenraa ApS

Adresse Petersburg 1A

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 40337229

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling, nedkøling, pH-værdi i ris til sushi, indfrysning af fersk fisk for de sidste 3 måneder.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarerstyrelsen

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

12-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk