

Kontrolrapport



Virksomhed **Buffet Køkkenet**

Adresse Kongshøjvej 4

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 18634279

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
03-11-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 16-06-2015	
Dato 28-02-2014	
Dato 17-05-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret temperaturer samt adskillelse under opbevaring og produktion, virksomheden oplyste om arbejdsområder til varmt, koldt, bagning og grønt, der er sæbe, varmt vand og engangssoftørring ved håndvask i køkken og personaletoilet, virksomheden oplyste om procedurer for pakning af færdiglavet med til transport, herunder om transporttid og forventet spisetidspunkt, samt om information til kunden om evt. opvarmning, virksomheden oplyste at hund ikke har adgang til produktionslokalerne og at hundekurv i baggang ved personaletoilet vil blive flyttet, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i produktionsområde, køle og frysefaciliteter, inkl. færdigvarekøl, personaletoilet, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i produktionsområde, køl/frys og personaletoilet, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på varemodtagelse, transport ud-af-huset, opvarmning og nedkøling i perioden august-november 2016, samt skriftlige procedurer for transport af mad til spising inden 3 timer, ingen anmærkninger. Konkret vejledt om at 3 timer kan regnes fra tilberednings- eller pakketidspunkt eller

