

# Kontrolrapport



Virksomhed **Bues Køkken ApS**

Kantine

Adresse Gladsaxevej 378, st.

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 32303986

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>15-02-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 23-07-2015	
Dato 31-03-2014	
Dato 18-10-2013	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse, opbevaring og temperatur i køleinventar. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Vejledt om risikoen ved gæsters adfærd omkring buffet herunder risikoen for smitte med norovirus via serveringsbestikket. Vejledt om at sætte bestik ved siden af fade eller have så lange tænger at de håndtag ikke kan komme i berøring med fødevareren.

Følgende er konstateret: Det opbevares burgerboller i en affaldssæk i fryser. Køkkenchef kasserer straks sækken. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at emballager som kommer i direkte kontakt med fødevarer skal være godkendt.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Overflader hvorpå der håndteres fødevarer fremstår tilfredsstillende renholdt. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Gummilister langs gulv i varm af deling samt omkring rørføring ved gulv i kold afdeling fremstår med mørke belægninger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: I hjørne i

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bues Køkken ApS**

Kantine

Adresse Gladsaxevej 378, st.

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 32303986

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvask samt i hjørne i varmt område ser ud til at være trukket fugt ind i væg, disse området skal udbedres. ligesom bløde fuger langs gulv bør gennemgås og udskiftes.

Virksomheden oplyser at der er er lagt en plan og renovering af det varme område samt for udskiftning af ovn og gummiliste i den anden ovn. Ligeledes øges kølekapaciteten. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt om at der med fordel kan udarbejdes en vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol af temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkølig for de sidste 3 uger. Set egenkontrolprogram dog er haccp plan og flow diagram ikke læsbar på pc. Konkret vejledt om fejl i tekst i risikoanalysens afsnit om allergene ingredienser.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergener, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår, cvr. nr. kontrolleret. Ingen anmærkninger. Der er foretaget aktivitetsregistrering.



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarerstyrelsen

15-02-2017

Dato