

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kings Running Sushi & Buffet**

**Odense ApS**

Adresse Albanigade 44, st th

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 36911549

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.	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
07-04-2017		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	07-12-2016	
Dato	18-01-2016	
Dato		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperaturer i køle og frost enheder kontrolleret,, ingen bemærkninger

Kontrolleret buffe håndtering, herunder redskaber, ingen bemærkninger

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolemler er kontrolleret: Forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj. ingen bemærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: køkken, sushi anretning og inventar. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledning givet om øget frekvens for rengøring af trappe område

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet, samt at udstyr til

temperaturovervågning er vedligeholdt. Følgende udstyr er kontrolleret uden anmærkninger: indstikstermometer og pH måler

Konkret vejledning givet om kalibrering

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført kontrol ved varemodtagelse, kontrol af opbevaringstemperaturer, kontrol af opvarmning,

