

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 | 1 |
| Godkendelser m.v. | |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | |
| Kemiske forureninger | |
| Emballage m.v. | 1 |
| 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

15-06-2017



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 03-11-2016 | |
| Dato 16-06-2015 | |
| Dato 28-02-2014 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Faciliteter til hygiejnisk håndvask ,opbevaring af fødevarer i

køkken herunder i proces samt i køle og fryse skabe,

temperatur målt i køle og fryse faciliteter, virksomheden har

redegjort for god arbejdsgang ved håndtering af allergener,

nedkølings procedure er gennemgået. Ingen anmærkninger,

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger:Køkken herunder varmt og koldt køkken,

produktbærende overflader, gulv, vægge og vogne til transport.

Udlevering kølerum samt blæstkøler, opvaskeafdeling herunder

gulv og vægge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Udstyr der kommer i kontakt med fødevarer i

koldt og varmt køkken, nedkølingens kapacitet. Virksomheden

har ibrugtaget nyt varmt køkken. Der mangler enkelte

afslutninger herunder fugning og aftræksrør og manglende

loftarmatur. Virksomheden meddeler den dækker hul i loft af

straks, Loftarmatur monteres og fuges snarrest. Der ses ikke

drys på gulv under manglende loft armatur.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis kontrol for varemottagelse,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Buffet Køkkenet**

Adresse Kongshøjvej 4

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 18634279

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaring, nedkøling samt varmebehandling siden januar 2017 og til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan for allergener.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Information om allergene ingredienser i virksomhed Gennemgået indhold af allergener i græsk salat med ost, virksomhedens medarbejder har redegjort for procedure ved fødevareallergi, herunder produktion og adskillelse for at undgå Carry over. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om regler for "skiltning " med informationer om allergener på hjemmeside hvis det er en bestillingsside hvor virksomheden ikke har kundekontakt

Virksomheden er vejledt om regler for sporbarhed ved køb i detail leddel herunder krav til at købmandsbon ikke er retvisende sporbarhed.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Procedure for nedkøling af større portioner mad, som så kaldt bliver hældt på genbrugs plast emballage.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

15-06-2017

Dato