

Kontrolrapport



Virksomhed **Buffetkompagniet A/S**

V/Thomas Fleischer

Adresse Tåsingegade 51, st th

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 11562582

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

Denne kontrol, dato	
14-11-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 16-11-2016	
Dato 09-06-2015	
Dato 25-03-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum, faciliteter til håndvask, tildækning af uemballeret fødevarer, korrekt opbevaring af fødevarer fri fra gulv, adskillelse mellem rå kød og de øvrige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Opvaskeafdeling, produktionslokale, kølerum og fryser samt øvrig inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Gummilister i kold jomfru samt i kølerumsdør i produktionen er let slidte og revnede. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for opbevaring, varemottagelse, nedfrysning, opvarmning og nedkøling fra april 2017 til og med d.d..

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning samt visning af kontrolrapport på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faguddannet personale.