

Kontrolrapport

Virksomhed **Kina Buffet**

Adresse Østergade 11

Postnr./By 7430 Ikast

CVR-nr. 35741380

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

Denne kontrol, dato	
10-04-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 29-09-2017	
Dato 11-07-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 11-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for transport af fødevarer, virksomheden havde afhentet fødevarer, konkret vejledt omkring transport af kølede og frosne fødevarer fødevarer. Ok.

Kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Varevogn til transport af fødevarer, tørvarelager, køkken med inventar, kølerum, frostrum samt opvaske afdeling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler og udstyr: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varevogn til transport af fødevarer, tørvarelager, køkken med inventar, kølerum, frostrum samt opvaske afdeling.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens egenkontrol dokumentation for følgende procedure: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur i køl og frost, ved opvarmning og varmholdelse af fødevarer ved nedkøling af fødevarer samt ved indfrysning af fersk fisk til sushi fra 3. januar 2018 til til den 3. april 2018 uden anmærkninger.