

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

Denne kontrol, dato	
21-02-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 15-06-2017	
Dato 03-11-2016	
Dato 16-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. Virksomheden har redegjort for brug af desinfektion ved skift mellem arbejdsprocesser samt ved endt arbejdsdag. Stikprøvevis kontrol af temperatur i køle og frost facilitet, opmærkning af fødevarer der er anbrud, opbevaring af fødevarer i produktion samt ved lille kølerum i bagerste køkken, faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt konkret om at sikre desinfektionsmiddel er godkendt via journalnummer.

Følgende er konstateret: I fryser opbevares det enkelte kasser samt spande med fødevarer direkte på gulvareal. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om sikring imod kryds konterminering ved gode arbejdsgange

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler. Gulv samt vægge er stikprøvevis kontrolleret i køkken, køleskabe og kølerum herunder håndtag samt hylder til opbevaring, udlieferings lokale herunder kølerum samt vægge og gulv.

Følgende er konstateret: Blæser i bagerste kølerum er belagt med støv.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne og frekvensen for periodisk

Kontrolrapport

Virksomhed **Buffet Køkkenet**

Adresse Kongshøjvej 4

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 18634279

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Vægge samt gulve i køkken, hylder i kølerum, funktionsdygtigt udstyr til måling af temperatur, nedkølingskapacitet (Blæstkøler). Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om metode til kalibrering af måleudstyr herunder kontrolmåling i kogene vand samt i isvand.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for nedkøling. Kontrolleret dokumentation for varmebehandling, nedkøling, indfrysning, varemottagelse samt opbevaringstemperatur.

Vejledt konkret om sikre frekvenser for dokumentation overholdes.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen anmærkninger.