

Kontrolrapport

Virksomhed **Kina Buffet**

Adresse Østergade 11

Postnr./By 7430 Ikast

CVR-nr. 35741380

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
05-09-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 10-04-2018	
Dato 29-09-2017	
Dato 11-07-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Tørvarerlager, frostrum, kølerum, køkken med inventar,

køleskabe, rulle vogne med sukker - mel - kartoffelmel og ris

uden anmærkninger. Følgende er kontrolleret før

åbning/opstart: Restaurant, mongolian barbecue køkken, ved

varmholdelse af ris og suppe, kold- og varm buffet,

bestikskuffer, kold jomfru til sushi samt opvaskemaskine. Ingen

anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler/inventar: Tørvarerlager, frostrum, kølerum, køkken med

inventar, køleskabe rulle vogne med sukker - mel - kartoffelmel

og ris, kold- og varm buffet, bestikskuffer, kold jomfru til sushi

samt opvaskemaskine. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens egenkontrol

dokumentation for følgende procedure: Varemodtagelse,

opbevaringstemperatur i køl og frost, ved opvarmning og

nedkøling af fødevarer samt ved indfrysning af fisk til sushi fra

april 2018 til august 2018 uden anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.