

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

Denne kontrol, dato	
08-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 21-02-2018	
Dato 15-06-2017	
Dato 03-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Der er kontrolleret procedurer for hygiejnisk produktion rækkefølge, stikprøve vi temperatur måling i køle og frysefaciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Der er kontrolleret vandrette produktionsoverflader, døre til køle og fryse inventar, opvaskemaskine indvendig og udvendig, varmt køkken herunder gulv, vægge og kipgryder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Kontrolleret at døre og vinduer slutter tæt til i køkken samt i modtagerum. Kontrolleret: Skadedyrssikring af baglokale Følgende er konstateret: Dør fremstår med mindre gab, mellem dør og gulv. Virksomhed meddeler at det er anmeldt til vedligeholdelsesmand, vil blive ordnet dags dato. Der ses ikke spor efter skadedyr i lokalet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrol af nedkøling,

Kontrolrapport

Virksomhed **Buffet Køkkenet**

Adresse Kongshøjvej 4

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 18634279

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse opbevaringstemperatur siden sidste tilsyn dags dato.

Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for langtidsstegning ved lav temperatur

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke en risikoanalyse for langtidsstegning ved lav temperatur.

Virksomheden har redegjort for produktion af kalvetyksteg, herunder kraftig bruning og færdigstegning af produktet i ovn i 12 timer ved 55 grader. Vejledt konkret om at sikre brunings er tilstrækkelig og tilberednings temperaturen er over 55 grader.

Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse

Virksomheden er vejledt i regler for dokumentation ved langtidsstegning.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Mayonaice spande og spande fra mejeriprodukter anvendes korrekt til syltede produkter



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

08-10-2018

Dato