

# Kontrolrapport

Virksomhed **KING'S BUFFET & RUNNING SUSHI**

ApS

Adresse Færgevej 34

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 35807470

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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		
11-10-2018		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	30-08-2018	
Dato	11-07-2018	
Hygiejne: Vedligeholdelse		
Dato	23-11-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområdet, opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder samt kontrolleret mundtlige procedurer for varmebehandling og temperaturkontrol af indbagt kylling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af gulv i produktionsområdet og lager i kælder.

Følgende er konstateret: Gulvet i produktionsområdet fremstår med knækkede og revnede fliser flere steder. Nævnte steder, opsamles stillestående vand og produktrester. Endvidere mangler der fuger mellem fliserne flere steder på gulvet i produktionsområdet. Lageret i kælderen fremstår med afskalninger på væggene samt på gulvet og det fremstår ikke rengøringsvenligt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser at de skal renoverer køkkenet og lager i løbet af december måned 2018. Vejledt generelt om reglerne for vedligeholdelse af lokaler, inventar og redskaber i fødevarer virksomheder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse samt egenkontrolprogram for varmebehandling.

Ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol

