

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	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
03-04-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 11-10-2018	
Dato 30-08-2018	
Dato 11-07-2018	
Hygiejne: Vedligeholdelse	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

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 buffethåndtering, herunder temperaturkontrol, løbende opfyldning samt styring af 3-timers retningslinje.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af gulv, loft og vægge i lagerrum i kælderen samt kontrolleret vedligeholdelse af gulvfliser og fuger ved opvaskemaskine samt ved fryserum. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Der mangler fuger mellem fliserne flere steder på gulvet i produktionsområdet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser at de indenfor 3 måneder vil renovere resten af gulvet, herunder fugerne.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomheden risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer, varmebehandling, varmeholdelse samt for nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for varmeholdelse, for perioden januar 2019 til d.d. Ingen

