

Kontrolrapport

Virksomhed **King's Buffet Køge**

Adresse Københavnsvej 255A

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 35515976

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, 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		
03-12-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	25-10-2017	
Dato	08-11-2016	
Dato	01-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer under produktion, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om anvendelse af tre-timers metoden ved opbevaring af fersk fisk til sushi.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler og udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Undersiden af hylder og ventilator i kølerum fremstår med massive belægninger af skimmellignende vækst. Dør fra køkken til udeområde fremstår med mørke belægninger af snavs af ældre dato. På væg i opvask er der ligeledes mørke belægninger af skimmellignende vækst. Isterningmaskine er ikke tilstrækkeligt rengjort og fremstår med udpræget gullige kalkbelægninger.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør det rent. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af sushikøkken med udstyr samt produktions køkken med overflader.

