

# Kontrolrapport

Virksomhed **King's Buffet Køge**

Adresse Københavnsvej 255A

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 35515976

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>05-02-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 03-12-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 25-10-2017	
Dato 08-11-2016	

## 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. Virksomheden har redegjort for opbevaring og måling af fersk fisk til sushi.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af hylder og ventilator i kølerum, vægge og karme i opvask samt yderdør i køkken. Ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for nye frekvenser for rengøring. Isterningmaskine fremstår fortsat med belægninger af kalk. Virksomhedens ejer slukker maskinen under kontrolbesøget og oplyser at de kasserer maskinen, der er af ældre dato.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for Ph-måling og opbevaring uden for køl.

Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af temperaturkontrol ved varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling, varmholdelse, nedkøling, indfrysning af fiks og Ph-måling af sushi ris fra sidste kontrolbesøg til d.d. Ingen anmærkninger. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

