

Kontrolrapport



Virksomhed **Buffetkompagniet 2**

Adresse Gladsaxevej 200

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 11562582

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.	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	
24-06-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 29-09-2020	
Dato 06-05-2019	
Dato 01-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, antal og placering af vaske i køkken, opbevaringstemperatur i køle- og fryserum samt fryseskab til indfrysning af fisk, adskillelse og tildækning af fødevarer under opbevaring af fødevarer, opbevaring af rent arbejdsbeklædning, gennemgået mundtlig procedure for indfrysning af fersk fisk.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken herunder gulv, vægge, loft, bordoverflader, tætningslister i køleinventar. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: I grøntkølerum fremstår hylder og gitter til fordampner med afskallet maling og enkelte steder rusten. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse herunder at overflader skal fremstå glatte og vaskbare. Vejledt konkret om løsningsmuligheder samt vejledt om en evt. vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse, stikprøvevis set dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Buffetkompagniet 2**

Adresse Gladsaxevej 200

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 11562582

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling samt indfrysning af fersk fisk siden januar 2021 og til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. virk.dk.