

Kontrolrapport



Virksomhed **Kina Buffet**

Adresse Østergade 11

Postnr./By 7430 Ikast

CVR-nr. 35741380

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	05-09-2018	
Dato	10-04-2018	
Dato	29-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 9. januar 2020

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder

kontrolleret temperaturer, tildækning og adskillelse af

fødevarer opbevaret på køl og frost. Samt kontrolleret

faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring af fersk fisk (Sushi).

Virksomheden opbevarede en gastrobakke med færdiglavet

sushi tildækket i et hjørne af køkkenet. Temperaturen blev målt

med indstikstermometer til 21,4°C. Opbevaringstemperaturen i

køkkenet var 26,3°C. Virksomheden havde følgende

bemærkninger: Det venter på at kunne komme ind på buffet.

Virksomheden opbevarede 2 gastrobakker i kølerum med

færdigtilberedt sushi. Temperaturen i disse blev målt til

henholdsvis 20°C og 24,4°C. Opbevaringstemperatur i

kølerummet er målt til 5,9°C. Virksomheden oplyser at de 2

gastrobakker i kølerummet lige var sat derind. Virksomheden

har efterfølgende redegjort for procedurer, der sikrer at sushi

tilberedes/håndteres og serveres indenfor 3 timer: Ingen

anmærkninger.

Virksomheden valgte selv at kassere sushien på tilsynet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Personlig

hygiejne og arbejdsgange under opfyldning af buffet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Kina Buffet**

Adresse Østergade 11

Postnr./By 7430 Ikast

CVR-nr. 35741380

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken, lagerlokale og køkkeninventar herunder buffet, køle/fryse møbler, friture samt emfang.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning, nedkøling og indfrysning af fisk i perioden fra sidste tilsyn til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR nummer er kontrolleret i CVR registeret.

Andet: Der er foretaget fiskesporbarhed.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-11-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift