

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Royal buffet restaurant**

Adresse Marsvej 26

Postnr./By 8960 Randers SØ

CVR-nr. 39144395

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
29-11-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 07-06-2022	
Dato 03-11-2021	
Dato 29-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet herunder kølekapacitet, lange ta redskaber, fade på buffeten skiftes løbende ud og rene sættes ind, virksomhedens styring af hvor længe varme/lunde retter serveres på buffet. Buffeten overvåges af personalet herunder serveringsbestik i skåle/fade. Kunderne har mulighed for desinficering af hænder inden de går til buffeten.

Virksomhedens procedurer for at deres kunder tager en ren tallerkensæt hver gang kunderne går i buffeten. Virksomheden oplyser at køkkenpersonalet har forskellige opgaver under buffetservering eks. opvask, overvågning, opfyldning.

Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktion og opvask
Udleveret Fødevarestyrelsens fotoserie fra fvst.dk om buffetservering

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens risikoanalyse opvarmning og dokumentation for oktober og november 2022 samt virksomhedens gode arbejdsgange for overvågning af buffet samt 3 timers reglen

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift