

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Peak 12**

Adresse Tingvej 10

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 10288347

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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 09-03-2022	
Dato 20-09-2021	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrollen sker i forbindelse med kampagnen "Buffetservering".

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for arbejdsgange og virksomhedens håndtering af fødevarer særligt i forhold til buffetservering: anvendelse af passende serveringsbestik ved skåle og fade på buffeten, klæde over brød, opfyldning og løbende skift af skåle og fade på buffeten, herunder også styring af tid og/eller temperatur, personalets overvågning af buffeten, mulighed for at gæsterne kan desinficere hænder, inden de går til buffeten og har mulighed for at tage rent service ved ny påfyldning ved buffeten. Vejledt generelt om at som hovedregel bør rester af fødevarer, der har været udstillet til selvbetjening, kasseres og ikke genanvendes. Rester af nogle typer fødevarer kan dog genanvendes, hvis de varmebehandles i en sådan grad, at der ikke er en hygiejnemæssig risiko. Se hygiejnevejledningen kapitel 28.

Kontrolleret procedurer for at køkkenpersonale og serveringspersonale har adgang til hygiejniske håndvaskefaciliteter, så der undgås krydssmitte. Kontrolleret at virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet i forhold til virksomhedens aktiviteter, at de overholder

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Peak 12**

Adresse Tingvej 10

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 10288347

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

temperaturgrænser og at opbevaring foregår hensigtsmæssigt således krydskontaminering undgås.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomhedens skriftlige risikoanalyse for buffethåndtering. Spurgte ind til virksomhedens mundtlige procedurer og om disse er implementeret. Virksomheden kunne mundtligt redegøre for deres procedurerne. Ingen bemærkning.

Fødevarestyrelsen

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

06-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk