

Kontrolrapport



Virksomhed **Buffet Køkkenet**

Adresse Kongshøjvej 4

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 18634279

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

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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

15-06-2017



Tidligere kontrol

Dato	03-11-2016	
Dato	16-06-2015	
Dato	28-02-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Faciliteter til hygiejnisk håndvask ,opbevaring af fødevarer i

køkken herunder i proces samt i køle og fryse skabe,

temperatur målt i køle og fryse faciliteter, virksomheden har

redegjort for god arbejdsgang ved håndtering af allergener,

nedkølings procedure er gennemgået. Ingen anmærkninger,

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger:Køkken herunder varmt og koldt køkken,

produktbærende overflader, gulv, vægge og vogne til transport.

Udlevering kølerum samt blæstkøler, opvaskeafdeling herunder

gulv og vægge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Udstyr der kommer i kontakt med fødevarer i

koldt og varmt køkken, nedkølingens kapacitet. Virksomheden

har ibrugtaget nyt varmt køkken. Der mangler enkelte

afslutninger herunder fugning og aftræksrør og manglende

loftarmatur. Virksomheden meddeler den dækker hul i loft af

straks, Loftarmatur monteres og fuges snarrest. Der ses ikke

drys på gulv under manglende loft armatur.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis kontrol for varemodtagelse,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Buffet Køkkenet**

Adresse Kongshøjvej 4

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 18634279

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaring, nedkøling samt varmebehandling siden januar 2017 og til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan for allergener.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Information om allergene ingredienser i virksomhed Gennemgået indhold af allergener i græsk salat med ost, virksomhedens medarbejder har redegjort for procedure ved fødevareallergi, herunder produktion og adskillelse for at undgå Carry over. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for "skiltning " med informationer om allergener på hjemmeside hvis det er en bestillingsside hvor virksomheden ikke har kundekontakt

Virksomheden er vejledt om regler for sporbarhed ved køb i detail leddet herunder krav til at købmandsbon ikke er retvisende sporbarhed.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Procedure for nedkøling af større portioner mad, som så kaldt bliver hældt på genbrugs plast emballage.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-06-2017

Dato