

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	
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 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

21-02-2018



Tidligere kontrol

Dato	15-06-2017	
Dato	03-11-2016	
Dato	16-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. Virksomheden har redegjort for brug af desinfektion ved skift mellem arbejdsprocesser samt ved endt arbejdsdag. Stikprøvevis kontrol af temperatur i køle og frost facilitet, opmærkning af fødevare der er anbrud, opbevaring af fødevare i produktion samt ved lille kølerum i bagerste køkken, faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt konkret om at sikre desinfektionsmiddel er godkendt via journalnummer.

Følgende er konstateret: I fryser opbevares det enkelte kasser samt spande med fødevar direkte på gulvareal. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om sikring imod kryds konterminering ved gode arbejdsgange

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler. Gulv samt vægge er stikprøvevis kontrolleret i køkken, køleskabe og kølerum herunder håndtag samt hylder til opbevaring, udl leverings lokale herunder kølerum samt vægge og gulv.

Følgende er konstateret: Blæser i bagerste kølerum er belagt med støv.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne og frekvensen for periodisk



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 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

rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Vægge samt gulve i køkken, hylder i kølerum, funktionsdygtigt udstyr til måling af temperatur, nedkølingskapacitet (Blæstkøler). Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om metode til kalibrering af måleudstyr herunder kontrolmåling i kogene vand samt i isvand.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for nedkøling. Kontrolleret dokumentation for varmebehandling, nedkøling, indfrysning, varemottagelse samt opbevaringstemperatur.

Vejledt konkret om sikre frekvenser for dokumentation overholdes.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

21-02-2018

Dato