

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Konge Buffet**

Adresse **Jægersborgvej 1**

Postnr./By **8800 Viborg**

CVR-nr. **33897804**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, 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

09-03-2022



Tidligere kontrol

Dato	19-11-2020	
Dato	13-07-2020	
Dato	22-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperatur i fryser, som bruges til indfrysning af fersk fisk til Sushi (-20 grader C). Ok. Virksomheden redegjorde for deres procedure for nedkøling af ris, kyllingelår og pasta herunder brug af kold vand og små mængder. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af inventar i køkken, isterningsmaskine i barområde og buffet område. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af lagerrum med tilgang udefra. Følgende er konstateret: Der er lidt lysindfald under døren ud til, men ingen tegn på skadedyr. Virksomheden sætte en fejliste på døren. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning/nedkøling/varmeholdelse og indfrysning af fersk fisk (-20 grader C) i perioden juli 2021 til dags dato. OK

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på Vannamei Rejer i følge faktura fra 25-2-2022 og Kyllingelår i følge faktura fra 1-3-2022. Ingen anmærkninger

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

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