

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Compass Group DK A/S 299 hos**

Dagrofa Ringsted

Adresse **Kærup Industrivej 12**

Postnr./By **4100 Ringsted**

CVR-nr. **81093628**

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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 25-05-2020



Dato 24-01-2019



Dato 16-11-2017



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet, ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder anvendelse af egnet og rent arbejdstøj. Kontrolleret tilstrækkelig kølekapacitet i køkken og kælder, herunder procedurer for at undgå krydskontaminering ved opbevaring, ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for håndtering af fødevarer ved morgen- og frokostbuffet, herunder at serveringsbestik er med passende længde og at der er klæde på brød ved udskæring, ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for overvågning af buffet, skift af fade og opfyldning af fade samt styring af tid og temperatur, mulighed for desinfektion af hænder samt mulighed for rene tallerkner/bestik ved hver buffet besøg, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for buffetservering, varmeholdelse, opbevaring, tid, temperatur samt genopvarmning af fødevarer til senere brug, ingen anmærkninger.

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk