

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Compass Group DK A/S 1484**

hos FOSS A/S Slangerupgade

Adresse **Slangerupgade 69**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **81093628**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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

28-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Virksomheden har buffeten åben mellem 11.00 - 12.30 og bespiser mellem 100-140 personer. Virksomheden sætter fade og skåle frem kl. 10.30. Virksomheden anvender små skåle og fade og skifter løbende fade og skåle ud på buffeten, 1-2 gange i åbningstiden, buffeten styres via tid. Virksomheden udportionere den varme ret. Der fyldes ikke 'nyt' oven i skåle/fade med rester eller omvendt. Virksomheden oplyser at de ind imellem ringer til hovedkøkkenet, hvis de mangler fade /skåle til opfyldning. Gennemgået mundtlige procedurer for klæde på brød i forhold i krydskontaminering mellem gæster og brødet. Virksomheden ligger en serviet rund om hver brød i kurven. Virksomheden anvender serveringsbestik i passende længde og beholdere til at sætte dem i. Der er Personalet overvåger buffeten. Kunderne kan desinficere hænder, inden de går til buffeten eller bruge handsker. Gennemgået at håndsprit ikke virker på Norovirus, da der ikke er aktive stoffer f.eks. klorholdige i. Virksomheden oplyser at procedure er, at kunder ikke tager brugte tallerkner eller bestik med tilbage til buffeten, men tager rent sæt hver gang. Der så nye tallerkner og bestik ved buffeten. Håndvask i køkkenet. Opvaskefaciliteter som består af

Fødevarestyrelsen

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

1 time 25 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 **Compass Group DK A/S 1484**

hos FOSS A/S Slingerupgade

Adresse Slingerupgade 69

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 81093628

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skyllevask og opvaskemaskine. Gennemgået produktions flow og kapacitet i produktionskøkkenet i forhold til krydssmitte. Virksomheden har varmekoldelse af varm ret i køkkenet, de modtager den varme ret fra hovedkøkkenet. Virksomheden har ingen genanvendelse af rester fra buffet, alt kasseres.

Fødevarestyrelsen

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

28-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk