

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Compass Group DK A/S 300 hos**

Company House IV

Adresse **Jupitervej 4**

Postnr./By **6000 Kolding**

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

20-12-2022



Tidligere kontrol

Dato	26-05-2020	
Dato	14-03-2019	
Dato	01-12-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrollen sker på baggrund af kampagnen Buffetservering.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, herunder serveringsbestik er i passende længde, løbende udskiftning af fade og skåle, samt tidsstyring af buffeten. Buffeten overvåges af personalet og der reageres hvis der er kunder der agerer uhygiejnisk.

Virksomheden har opsat håndssprits dispenser ved indgang til kantinen, samt ved buffeten og disse benyttes af brugerne i kantinen. Virksomheden har redegjort for deres procedure for varmholdelse og nedkøling, set tilstrækkelig kølekapacitet for at kunne overholde de kritiske temperatur for sikker nedkøling. Virksomheden har gode arbejdsgange for brug af rester fra buffeten og fokus på at undgå krydssmitte eksempelvis hvis der både håndteres buffet og andre arbejdsstationer. Set faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for genopvarmning og nedkøling fra 1 januar 2022 til dags dato. Virksomheden har fået fremvist og gennemgået retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk