

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Compass Group 660610** hos

Boston Consulting Group

Adresse Gamle Carlsberg Vej 3

Postnr./By 1799 København V

CVR-nr. 81093628

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

15-11-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten, samt udlevering af flyer vedr. Ny smileymærke.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og aftørring af hænder. Virksomhedens vaske er tilstrækkelige og hensigtsmæssigt placeret. Vejledt konkret om, at håndvasken i kaffeområdet kun anvendes til håndvask. Målt stikprøvevis opbevaringstemperaturer af kølepligtige fødevarer i fryse- og køleindretninger. Adskillelse, tildækning, samt opbevaringsforhold af fødevarer. Gennemgået mundtlige procedurer for buffetservering herunder, varmeholdelse.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

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 660610 hos

Boston Consulting Group

Adresse Gamle Carlsberg Vej 3

Postnr./By 1799 København V

CVR-nr. 81093628

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: I virksomhedens kaffebar bliver der opbevaret nogle liter mælk ved forhøje temperaturer. Virksomheden kassere straks mælken under tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for opbevaring af kølepligtige fødevarer herunder, at kølekæden ikke bliver brudt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, opvaskeafdeling, samt kaffeområde herunder, bordoverflader, ivendig i køleenheder, emfang, invendig i opvaske- og isterningsmaskine, hylder/reoler, gulve, vægge og lofter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Gulv afløb i produktionskøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter, virksomheden har udpeget de kritiske kontrolpunkter, modtagerkontrol, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling. Vejledt virksomheden i, at de muligvis også skal have pH-måling af syltning ført ind i deres egenkontrolsprogram.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Mærkning og information: Virksomheden skilter på deres menukort på buffeten om allergener. Yderligere har køkkensvarlig mundtligt redegjort for procedurerne vedr. allergener, når der leveres mad til mødelokaler.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. virk.dk. Vejledt konkret i, at registreringer på produktionskøkken og kaffebar kan separeres.

Fødevarestyrelsen

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

15-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk