

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KOKKEKOMPAGNIET ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Hesselly 9

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 28864167 Aut.nr. 6539

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for klargøring af retter i frokostordning. Opbevaring af klargjorte retter herunder opbevaringstemperatur i kølerum 4 og 5. Arbejdsgang for produktion af kylling i karry, herunder kontrol af nedkøling. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for pakning og udbringning af varme- og kolde retter hhv. til frokostordninger og selskaber. Herunder arbejdsgange for planlægning af produktions flow (varmebehandling og pakning af varmeretter), udbringningsruter og pakning af biler, sådan at varmholdelsestemperatur og kølekæde sikres.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af termokasser ved stikprøve. Arbejdsgange for kalibrering af termometre. Ydet generel vejledning om hvordan det sikres at alle termometre indgår i kalibreringen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for udbringning af både varmholdte og kolde retter. Procedure for kalibrering af termometre. Dokumentation for stikprøve kontrol af temperatur af varmholdte og køle retter til frokostordninger fra september 2023 til d.d. Stikprøverne udføres på forskellige lokationer og med transporttid. Dokumentation for årlig kontrol af kalibrering af termometre.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der transporterer og server retter i kalntiner er gennemgået.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret

18-01-2024

Dato

2 timer 15 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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KOKKEKOMPAGNIET ApS**

Adresse Hesselly 9

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 28864167

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

18-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk