

Kontrolrapport



Virksomhed **Cofoco Food ApS**

side 1 af 2

Adresse Amager Landevej 119

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 33961944 Aut.nr. 5590

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring og adskillelse i køle- frost og tørvarelagre samt under produktion.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for udtagning af prøver til analyse for Listeria monocytogenes og salmonella og E. Coli.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens prøveudtagningsplan/dokumentation for prøveudtagning m.m. for miljøprøver til analyse for Listeria. Stikprøvevist det analyseresultater for miljøprøver udtaget 12/8, spiseklare produkter udtaget 12/4 og 30/6 samt snittet grønt udtaget 10/3 2021

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Rengøring generelt er ikke tilfredsstillende. Der er bl.a. konstateret kondens i loftet i varemodtagelsen, Gulv i varmt køkken er ikke rent, emhætter i varmt køkken og i ovenrum er ikke rene. Gulv i koldt køkken og i pakkerum er ikke rent og gulv i udgående kølerum er ikke rent. Stikprøvevist kontrolleret redskaber og enkelte redskaber, herunder si til grønthakker og knive er ikke tilstrækkeligt rengjorte.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden oplyser at problemet er opstået efter sommerferien og man er i gang med at forhandle ekstern rengøring

Vejledt konkret om at rengøringsplanen skal optimeres.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: generel vedligeholdelse

Følgende er konstateret: Fuger i gulve er slidte/defekte spg omkring gulvrister og dørlysnings. Flere steder er hjørner påkørte. Loft i kælder skaller/ viser tegn på gennemsvivning. Der



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-09-2021

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Cofoco Food ApS**

Adresse Amager Landevej 119

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 33961944

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

er defekte rør i loftet i kælderen så der drypper vand.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden er obs på problemet og er i gang med en vedligeholdelsesplan.

Vejledt generelt om at der bør udarbejdes en acceptabel plan for vedligeholdelse af lokaler og bygning.

Kontrolleret: Vedligeholdelse

Følgende er konstateret: afløb inder vask i ovnrum er defekt /mangler, så vandet løber ud på gulvet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. da reparation igangsættes under kontrolbesøget.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori. Proceduren er implementeret.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, nedkøling, og iltrest ved gaspakning for perioden fra sidste kontrolbesøg til d.d.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for rengøring. Virksomheden har konstateret, noteret og fulgt op på kontrol af rengøring der har været mangelfuld i august måned.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter . Gennemgået virksomhedens autorisation fra Juli 2019 i forbindelse med renovering af grøntrummet. Det er Fødevarestyrelsens vurdering at renoveringen af grøntrummet ikke er en væsentlig ændring der udløser en reautorisation

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gaffel glas mærkning på grønne plastkasser der benyttes til fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-09-2021

Dato