Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KOKKEKOMPAGNIET ApS**

Adresse Hesselly 9
Postnr./By 6000 Kolding
CVR-nr. 28864167 Aut.nr. 6539

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

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
- Arbejdsgange for kontrol med temperatur under transport til kunder. Virksomheden har redegjort for kontrol med temperatur i kølekrævende varer og varmholdte varer
- Håndtering af returvarer. Virksomheden oplyser, at de varer, som kommer retur fra deres kunder bliver kasseret.
-Stikprøvekontrol af opbevaringstemperatur i 2 kølerum.
- Hygiejnisk opbevaring af egne bageriprodukter i fryserum, herunder tildækning af disse. Set isdannelse på loftet i rummet. Vejledt generelt om fødevarer skal beskyttes mod kontaminering.
- Arbejdsgange for tilbagetrækning/kaldelse. Set udført tilbagekaldelse af salami fra leverandør.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum, fryserum, opvaskeafdeling og transportmiddel (945). Virksomheden er generelt vejledt om renholdelse af transportmidler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af transportmiddel (945)

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
- Virksomhedens risikoanalyse i forbindelse med anvendelse af transfedtsyrer. Virksomheden har hertil oplyst, at virksomheden er i dialog med eksternt konsulentfirma om dette.
- Dokumentation for udført kontrol med temperatur under transport af køle- og varmholdte varer for oktober 2023.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Arbejdsgange for sporbarhed på fødevarer, et led frem og tilbage.

15-11-2023	2 timer
Dato	Kontrollens varighed
Afleveret til	Tilsynsførendes underskrift

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