

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Coloplast A/S Mørdrup**

Adresse **Aa.Louis-Hansens Alle 15**

Postnr./By **3060 Espergærde**

CVR-nr. **69749917**

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	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-12-2022



Tidligere kontrol

Dato	09-03-2022	
Dato	23-08-2021	
Dato	31-01-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Virksomheden har frokost buffet med varm portionsanretning samt salatbuffet. Buffet er åben i ca. 45 min. Virksomheden anvender store skåle og fade til salatbuffet. Tag ting som stilles i skåle. Brød er skåret ud på forhånd. Der er mulighed for afspritning af hænder ved buffet. Virksomheden oplyser at de godt ved at håndsprit ikke virker mod Norovirus og har også engangshandsker til buffetgæster. Håndvask faciliteter i produktionskøkken. Virksomheden overvåger buffet og reagere ved risiko for kontaminering. Brugt service holdes adskilt fra ren service. Mundtlig gennemgået flow og kapacitet i kølefaciliteter. Virksomheden genvarmer rester fra buffet, som opvarmes til over 75 grader celcius. Virksomheden er opmærksom på at buffetgæster får skiftet tallerken til en ny hvis der tages portioner ad flere omgange. Opvaskefaciliteter med skyllevandstemperatur på min. 80 grader celcius. Tildækning af fade med fødevarer som skal bruges til salatbuffet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for buffet og genbrug af rester. Selvbetjening står som GAG i virksomhedens risikoanalyse.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk