

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DDL's kantine hos Danmarks**

Medie- og Journalisthøjskole

Adresse Helsingforsgade 6A

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 43661973 Aut.nr. 5473

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende uden bemærkninger:

- Procedurer for langtidsstegning under 75 grader af kyllingekød. Følgende er konstateret: Virksomheden langtidssteger forskellige typer kød under 75 grader. I egenkontrol fremgår risikoanalyse med henvisning til beregning i SITT samt, at der er langtidsstegt kyllingekød ved 60 grader i 4 timer. Virksomheden kan ikke fremvise en SITTberegning.

Under kontrol blev tid og temperaturer beregnet i SITT og stegning var sikker.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om risikoanalyse ved langtidsstegning under 75 grader ved hakket kød og kyllingekød. gennemgået SITT.

- Udtagning af prøver til analyse for overholdelse af mikrobiologiske kriterier er igangsat og der tages prøver første gang ultimo marts 2023.

- Returnering af varer: der modtages kun hele kødstykker retur, som ikke var været på buffet. Der laves nedkølningsdokumentation på leveringsvirksomheden.

- At desinfektionsmidler som anvendes er godkendt til fødevarekontakt.

- Procedurer for varmebehandling - der anvendes altid stegetermometer.

- Procedurer for nedkøling - Der nedkøles i blæstkøler fra 65 grader til maks. 10 grader på maks. 4 timer.

- Procedurer vedr. transport af fødevarer til andre virksomheder: Der anvendes 3 timers rettesnor. pakkes og udkøres kl. 10.00 og buffet skal være færdig kl. 13. Transport af varm mad foregår i termokasser og kolde fødevarer afdækket i plastkasser.

- Procedurer vedr. affaldshåndtering. Der leveres ikke til animalske biprodukter. Fysisk set hygiejne omkring affaldscontainere.

16-03-2023

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed DDL's kantine hos Danmarks

Medie- og Journalisthøjskole

Adresse Helsingforsgade 6A

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 43661973

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret følgende uden bemærkninger:

- Procedurer for renholdelse af transportkasser. Plastkasser vaskes og desinficeres i opvaskemaskine.

Flamingotermokasser vaskes manuelt og desinficeres efterfølgende.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret følgende uden bemærkninger:

- Procedurer for vedligehold af transportkasser. Kasser udskiftes løbende når disse ikke lever op til fødevarelovgivningen.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret følgende uden bemærkninger:

- Risikoanalyse og HACCPplan

- CCP-procedurer: Delrisikoanalyse for langtidsstegning og delrisikoanalyse for mikrobiologiske kriterier samt prøveplan. der udtages prøver til analyse første gang inden udgang af marts.

- Dokumentation for overvågning af CCP'ere: Varemottagelse, opvarmning, langtidsstegning, nedkøling, PH-målinger og opbevaring fra sidste kontrol til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

- Identifikationsmærkning af fødevarer som leveres ud af huset.

Fødevarestyrelsen

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

16-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift