

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	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende uden bemærkninger:

* Der udtages prøver ift. mikrobiologiske kriterier af salmonella og E-coli 2 gange årligt, men ikke på listeria, da produkter har under 5 dages holdbarhed, og der produceres mindre end 1000 portioner dagligt, der udtages listeriamiljøprøver 2 gange årligt efter planen.

* Procedurer vedr. slicning: Virksomheden skærer selv pålæg.

Det kan evt. produceres selv, og ellers kommer pålæg hjem enten som køle- eller frostvarer. Der gives 5 dages holdbar efter skæring, og ved frysning trækkes dage før frysning fra.

* Hygiejne under opbevaring af fødevarer på lager, køl og frost.

* Hygiejne under tilvirkning - herunder adskillelse af fødevaregrupper for mindsning af kontaminering

* Procedurer for adskillelse ved tilvirkning og servering af produkter med allergener

* Stikprøvevist temperaturer af kødprodukter på køl

* Håndvaskefaciliteter-

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af autoriserede lokaler samt fysisk set vedligeholdelsesniveau af vareudbringningskasser og procedurer for udskiftning ifm. vedligeholdelsesniveau.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for CCP'erne: varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling, langtidsstegning, syltning samt dok. vedr. årlig revision fra sidste kontrol til d.d. Endvidere set delrisikoanalyse for mikrobiologiske værdier - herunder prøveudtagningsplan.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt identifikationsmærkning af udgående animalske fødevarer.

27-06-2023

Dato

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk