

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Delika Haderslev ApS**

Adresse **Hirsevej 15**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **17678876** Aut.nr. **5783**

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.	
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, 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: Følgende er kontrolleret -
*fokus på virksomhedens medarbejderes hygiejne adfærd
under produktionen, indpakning og emballering og herunder
krydskontamination og brug af handsker, huer, rent arbejdstøj
m.m. og spurgt ind til virksomhedens procedure både for
hygiejne og om virksomheden har fokus på sygdom af
virksomhedens medarbejder (vender tilbage på arbejde) Set
procedure.

*Tid/temperatur i produkter - hvordan måles dette og hvor
hyppigt (dokumentation) og hvordan læres deres medarbejder
op i dette - set procedure (coldspot hvordan det udføres)

*Vand (drikkevand, procesvand, vandbehandling) –
– Hvordan virksomheden holder sig opdateret på vandværkets
analyser af drikkevandskvaliteten af det vand, der leveres til
virksomheden.

– at sikre, at rengøring på virksomheden også omfatter
regelmæssig rengøring af studser, haner, koblinger m.m.

– at slanger til rengøring og andet, der tilkobles tappehaner,
ikke kan forurene,

– at alt arbejde med ledningssystemet på virksomheden
udføres af autoriserede personer,

– at der ikke er blinde ender i ledningssystemet og at
gennemskylle virksomhedens ledningssystem om nødvendigt
før genstart af produktion efter et længere produktionsstop, fx
ferier, weekender osv.

Hvis virksomheden ændrer ledningssystemet, fx ved
ombygning, eller begynder at bruge tappesteder, som ikke har
været brugt i længere tid, skal virksomheden sikre, at vandet
stadig er fødevarerikkerhedsmæssigt forsvarligt. Virksomheden
kan ved prøvetagning sikre, at rør og haner ikke afgiver stoffer
til drikkevandet.

Virksomheden oplyser at de får udtaget prøver (set analyse) og
de vil ændre deres procedure.

*Tilbagetrækning - Spurgt ind til om virksomheden har haft
nogle tilbagetrækninger og hvilke og set deres procedure.

11-12-2023

Dato

2 timer 25 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 **Delika Haderslev ApS**

Adresse **Hirsevej 15**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **17678876**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret -

*Lokaler og udstyr, vedligeholdelse i følgende lokaler - produktionslokaler, kølerum, frostrum, indlæsning, pakkerum, klimarum, krydderirum, lager.
set virksomhedens vedligeholdelseplan.

*Kontrolleret virksomhedens transportmiddel, at lastrum fremstår vedligeholdt - fik forklaret deres procedure.

Vejledt virksomheden omkring loftet imellem produktion/ophæng (fuger, begyndende rust) og virksomhedens truck som bruges i produktionslokalerne.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmbehandling for de sidste 2 måneder.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæringer på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren og at overensstemmelseserklæring for skraber, litermål, børste(plast,rustfrit) herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af fødevarer, tid og temperatur), oplysninger om stoffer med specifikke migrationsgrænser og dual use additiver, udsteder af erklæring og underskrift.

*Set mærkningsoplysninger på fødevarekontaktmaterialer i forhold til overensstemmelseserklæring /anden dokumentation/analyser.

Ingen anmærkninger

Andet: Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

11-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk