

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	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	1
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	

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.

*Kontrolleret opbevaring af indpakningsmateriale (risiko for
kontaminering)

*Fremmedlegemer - spurgt indtil virksomhedens afvigelser (set
for 2023/24) og fik forklaret virksomhedens procedure.

*Kontrolleret virksomhedens kontrol /procedure for
procesforurening (PAH) i røgede produkter og om
virksomheden har gode arbejdsgange for begrænsning af
dannelse af PAH, og at de er tilstrækkelige og om hvilket smuld
anvendes, har ovnen indirekte rygning, hvordan ser
produkterne ud i kølerummet når de færdig.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret – rengøring i
virksomhedens produktionslokaler og rengøring af lokaler,
udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer i
følgende lokaler – modtagelse, produktionslokaler, pakkerum,
kølerum, fryser.

*Kontrolleret om virksomheden har tilstrækkelig renholdt
relevant udstyr (røgeovn, riste, stativer) Rent ud-styr giver
mindre PAH. Virksomheden kan forklare deres gode
arbejdsgange med rengøring og hyppighed for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret
-Vedligeholdelse af Lokaler og udstyr i følgende lokaler:
modtagelse, produktionslokaler, pakkerum, kølerum, fryser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret - at
virksomheden har lavet en skriftlig risikoanalyse for dannelse af
PAH og har fastsat relevante gode arbejdsgange til
begrænsning af PAH og at deres risikoanalyse er tilpasset
virksomheden og dennes måde at gøre tingene på, og være
dækkende for virksomhedens aktiviteter.

*Set virksomhedens risikoanalyse for nedkøling og hvordan

30-01-2024

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

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

virksomheden har fundet frem til at det ikke er et kritisk kontrolpunkt (set baggrunds dokumentation) og set dokumentation for varmebehandling og nedkøling for 2024 og hvordan de måler i deres produkter, så virksomhedens sikrer sig at de måler forskellige steder i deres kogeskabe

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: samhandel

*Sundhedsmærkning/Identifikationsmærkning - kontrolleret på fersk kød og virksomheden færdig produkter
Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret - analyseresultater og overholdelse af de fastsatte maksimalgrænseværdier for PAH - set for 2023 - virksomheden udtager forskellige steder i deres røgovene. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at virksomheder bør verificere, at de overholder de fastsatte maksimalgrænseværdier for PAH ved at få lavet analyser, når der ændres på processen i en retning, som kan øge dannelsen af PAH. Tilsvarende, når der introduceres nye produkter, hvor indholdet af PAH kan forventes at være højere end for de øvrige produkter.

Ingen anmærkninger

Andet: Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

30-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk