

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DDL's kantine hos TEC Hvidovre**

Adresse **Stamholmen 215**

Postnr./By **2650 Hvidovre**

CVR-nr. **25099087** Aut.nr. **7006**

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig gennemgået dagsproduktion herunder stegning og opvarmning. Henvist til <https://foedevarestyrelsen.dk/portaler/sikre-foedevarer-online-vaerktoejer>

Opbevaringstemperaturer af fødevarer i køle- og fryse inventar. Adskillelse og tildækning af fødevarer, adskillelse af allergener under opbevaring af tørvarer, tildækning og adskillelse af ikke kølepligtige fødevarer på lager er kontrolleret, uden anmærkninger.

Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold.

Virksomheden anvender egnet og rene arbejdsuniformer.

Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: produktionsborde og redskaber rengøres mellem produktionsskift.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde herunder køle- og frost boks samt cafeområdet.

Vejledt konkret, at koste og svaber skal rengøres / udskiftes.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: døren til varemodtagelse samt alle kloaker / vand afløb i produktionsområdet og opvaskeområdet er sikret med vandlåse. Virksomheden har ekstern virksomhed til sikring af skadedyr på alle udearealer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning

09-02-2024

Dato

1 time 20 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 TEC Hvidovre

Adresse Stamholmen 215

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 25099087

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fra sidste tilsyn til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opvarmning

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. www.virk.dk

Vejledt konkret, at ID -mærkning skal være synlig på transportkasserne til levering til kunderne.

Fødevarestyrelsen

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

09-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk