

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **FORSORGSHJEMMET DALHOFFSMINDE**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Dalhoffsmindevej 3

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 24124657 Aut.nr. 6898

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

* Hygiejne under produktion, herunder krydssmitte i

virksomhedens produktionslokaler - set virksomhedens
procedure for norovirus - lige opdateret.

*Kontrolleret opbevaring af indpakningsmateriale (risiko for
kontaminering) Kontrolleret emballagen bruges under
produktionen – (særlig fokus på Indpakning og emballering
under produktion).

*kontrol med temperaturen i fødevarer under produktionen og
som oplagres og om de rutinemæssigt overvåger efter
retningslinjerne i egenkontrolprogrammet -set virksomhedens
procedure og fik forklaret denne.

* Vand (drikkevand, procesvand, vandbehandling) – Spurgt ind
til følgende og vejledt virksomheden.

– 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
slinger 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.

Vejledt virksomheden om - 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

fødevaresikkerhedsmæssigt forsvarligt. Virksomheden kan ved
prøvetagning sikre, at rør og haner ikke afgiver stoffer til
drikkevandet

*Kontrolleret virksomhedens kontrol /procedure for
procesforurening (PAH) i produkter og om virksomheden har

28-02-2024

Dato

55 min.

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 FORSORGSHJEMMET DALHOFFSMINDE

Adresse Dalhoffsmindevej 3

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 24124657

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

gode arbejdsgange for begrænsning af dannelse af PAH.

*set virksomhedens analyser for listeria og for proceshygiejnekrav af de råvarer de bruger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret – Rengøring af udstyr m.v. som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage.

*periodisk rengøring i virksomhedens produktionslokaler og rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer i følgende lokaler – modtagelse, produktionslokalet, vaskerum, kølerum, fryser og lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret-

* Lokaler og indretning - at opbevaring og håndtering af fødevarer foregår i lokaler, der er indrettet til formålet.

Lokalerne er passet til virksomhedens aktiviteter, så det ikke giver hygiejniske problemer

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret - Dokumentation for (flow) risikoanalyse og HACCP-plan for virksomhedens modtagelse, optøning, varmebehandling.

*Dokumentation for overvågning af CCP og hvilke CCP'er virksomheden har og hvordan de har fundet frem til dem og kontrolleret om virksomheden kan redegøre for deres GMP som har afgørende betydning for fødevarerens sikkerhed og hvordan virksomheden får de gode arbejdsgange ud til deres medarbejdere, der udfører arbejdsopgaven - set dokumentation for de sidste 3 måneder

*Revision/fejlrapporter/reklamationsbehandling – set for 2024

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer - på det ferske kød virksomheden modtager - set fakturaer som følger med produktet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret : Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

*Sundhedsmærkning/Identifikationsmærkning på både deres animalske råvarer og deres færdigretter som skal ud af virksomheden

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret – set virksomhedens procedure pesticider.

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

28-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk