

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DDL's kantine hos UC Syd**

Haderslev

Adresse **Lembckesvej 7A, st**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **43661809** Aut.nr. **7087**

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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen,

at virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen, at

virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekræterier i

spiseklare fødevarer og snittet frugt/grønt,

at virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for spiseklare fødevarer og miljøprøver.

Virksomheden har indplaceret sine af fødevarer i kategorierne spiseklare fødevarer stabiliseret for vækst af listeria 1.3, samt

for snittet frugt og grønt 1.19 for Salmonella og

proceshygiejnekræterier kategori 2.5.1 E.coli.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaringstemperaturer, adskillelse og

emballage. Arbejdsgang for nedkøling. Anvendelse af godkendt desinfektionsmiddel.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionskøkken, opvask, kølerum. Arbejdsgange rengøring herunder anvendelse af egnede rengøringsmidler og dosering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Generel vedligehold lakaler og inventar samt flow af

produktion. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med udpegning af CCP'er. I virksomhedens egenkontrolprogram er der en

risikoanalyse for mikrobiologiske kriterier samt en

mikrobiologisk prøveudtagningsplan.

Dokumentation for kontrol af nedkøling fra januar 2024 til d.d.

Godkendelser m.v.: Virksomheden har ansøgt om væsentlige ændringer og ønsker at ændre registrering fra

detailvirksomhed. Virksomheden er gennemgået med henblik

Fødevarestyrelsen

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

04-04-2024

Dato

1 time 50 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 UC Syd

Haderslev

Adresse Lembckesvej 7A, st

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 43661809

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

på autorisation og autoriseres d.d. med autorisationsnummer 7087.

Aktiviteterne kan startes dags dato. Autorisationsskrivelse vil blive fremsendt.

Risikoanalyse og egenkontrol er gennemgået og vurderet at være dækkende for virksomhedens påtænkte aktiviteter.

Virksomhedens lokaler og faciliteter er gennemgået og vurderet egnede til virksomhedens påtænkte aktiviteter

Virksomheden autoriseres med hovedbranchen catering med levering til detail (detail med engros) DE 56.20.00

Virksomheden autoriseres til følgende aktiviteter: Virksomheden producerer spiseklare fødevarer baseret på rå kød, fisk og skal æg til levering til virksomhedsfrokostordninger, og har desuden servering for den endelige forbruger.

Følgende lokaler/faciliteter er omfattet: Produktionskøkken med kold og varm afdeling, grøntrum, kølerum, fryserum, opvaskerum, depot, transportmiddel, personalefaciliteter incl toilet, omklædning og bad.

Oplysninger til brug for fastsættelse af omfang af kontrol: Virksomheden er indplaceret i risikogruppe særlig høj og er omfattet af frekvensbaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Konkret vejledt om regler for ID-mærkning af animalske fødevarer, dette evt. i form af mærkning af transportudstyr.

Fødevarestyrelsen

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

04-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk