Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DDL's kantine hos Alsion**

Adresse Alsion 2
Postnr./By 6400 Sønderborg
CVR-nr. 43661809 Aut.nr. 6943

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
Hygiejne under produktion, herunder krydssmitte. Skylning af frugt og grønt før anvendelse. Gennemang af hyiejnen ved håndtering af rå æg, samt adskillelse i de forskellige afdelinger i køkkenet af kød, fisk, grønt og bagerafdelingen.
Håndtering under pakning, herunder temperatur under processen hvor der pakkes i plast kasser samt termokasser til levering ud af huset.
Kontrolleret nedkøling af varme tilberedte retter.
Virksomheden er vejledt omedkøling.
Personlig hygiejne og helbred. Set personalefaciliteter med adskillelse af rent tøj og privat. Gennemgået procedure for personalets raskmelding efter sygemelding ved risiko for norovirus.
Modtagelse af returnerede varer fra virksomheder, virksomheden modtager ingen fødevarer retur, returneret emballage vaskes i opvaskemaskine før ibrug tagning.
Hygiejne: Rengøring: Rengøring af lokaler og udstyr, som ikke kommer i kontakt med fødevarer: lofter, emhætter, lagerrum , affaldshåndtering.
Gennemgået procedure for rengøring i virksomheden herunder opvaskemaskine og kølerum med ventilator, hylder og vægge.
Periodisk rengøring, virksomheden oplyser at medarbejderne selv står for rengøringen.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret indretning:
Gennemgået flow i køkkenet, fra vareindlevering, håndtering af fødevarer i de forskellige opdelte adfelinger, adgan fra serveringsområdet til opvaskerunm, hvor virksomheden oplyser af de transporterer opvask ud på gangen og ind i køkkenet igen for ikke af krydse produktionslinierne. Ingen anmærkninger.
Gennemgået procedure for skadedyrssikring, samt set vandlåse i gulvet.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

17-04-2023
Dato

2 timer
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DDL's kantine hos Alsion**

Adresse Alsion 2
Postnr./By 6400 Sønderborg
CVR-nr. 43661809

Tilsynsførendes bemærkninger

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og nedkøling for de sidste to måneder.
Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan, set beskrivelsen af acrylamid, samt nedkølingsprocedure.
Dokumentation for overvågning af CCP, varmebehandling og nedkøling for de sidste to måneder.
Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport, virksomheden er vejledt om at kontrolrapporten ved engros virksomhed ikke er krav om ophængning.
Mærkning og information: Mærkning - Endelig forbruger/oplysninger om anvendelse Modtagekøkkener m.m./oplysninger om anvendelse
Udbringningsordning - Allergenmærkning. Fik forklaret procedure.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for afvejning og dosering af : tilsætningsstoffer.

Ingen anmærkninger.

17-04-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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