

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødearestyrelsen

Virksomhed **DDL's kantine hos Alision**

Adresse **Alision 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 |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret -

Hygiejne under produktion, herunder krydssmitte i

virksomhedens produktionslokaler. Og kølerum.

Kontrolleret opbevaring af indpakningsmateriale (risiko for

kontaminering) Kontrolleret emballagen bruges under

produktionen – (særlig fokus på Indpakning og emballering

under produktion) - virksomheden bruger kun

genbrugsmaterialer og de kommer alle igennem virksomheden

vaskemaskine inden brug.

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.

Kontrolleret virksomhedens baggrundsdokumentation for

styring af vækst af *Listeria monocytogenes* - virksomheden

fremstiller kun spiseklare produkter under 5 dage.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er

kontrolleret:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er

omfattet af mikrobiologiforordningen. At virksomheden har

indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til

mikrobiologiforordningen (virksomheden har indplaceret i

kategorier.

Virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter

fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekræterier i

fødevarekategori, at virksomheden har fastlagt undersøgelser

med en passende prøvefrekvens for deres fødevarekategorier.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er

kontrolleret: at virksomheden ved undersøgelse af

produktprøver og har udtaget det korrekte antal delprøver,

som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et

akkrediteret laboratorium. At analysemetoden angivet på

analyseattesten er en akkrediteret metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er

09-08-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødearestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# 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

side 2 af 2

kontrolleret: At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af fødevarerkategori/produkttyper, undersøgt for proceshygiejnekrakteri perioden 2023  
At virksomheden har en procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater.

Vejledt virksomheden omkring isdannelse i virksomhedens fryser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret - Virksomhedens opvaskemaskine for kalkbelægninger og spurgt ind til frekvensen for rengøring. Set virksomhedens dokumentation for udført rengøringskontrol af deres lokaler.

Vejledt virksomheden omkring opbevaring og rengøring af bagermaskine på lagerrum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret - Kontrolleret om virksomheden har egen transportmidler? og hvordan de vedligeholdes - alt transport af fødevarer fra virksomheden, foregår i deres egen transportmiddel og set dokumentation for temperatur kontrol under transporten.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret - Dokumentation for (flow) risikoanalyse og HACCP-plan for virksomhedens fremstilling/pakning af varmebehandlet produkter.

Dokumentation for overvågning af CCP og hvilke CCP'er virksomheden har og hvordan de har fundet frem til dem. - set dokumentation for de siden varmebehandling, nedkøling og opbevaring for de sidste 2 måneder.

Ingen anmærkninger

09-08-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)