

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Delika Aarhus A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse **Gunnar Clausens Vej 13 A**

Postnr./By **8260 Viby J**

CVR-nr. **40715517** Aut.nr. **845**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

-Affaldshåndtering/Animalske biprodukter:

Kontrolleret uden anmærkninger håndtering af affald og animalske biprodukter (herunder dokumentation for afhentning og transport til biproduktvirksomheden).

- PAH:

Kontrolleret uden anmærkninger virksomheds håndtering af røgeovne samt risikoanalyse for kemiske proces forurening (herunder PAH) og lab. analysedokumentation for verificeringen af overholdelse af grænseværdierne.

- Temperatur, produkter og køle- fryserum:

Kontrolleret uden anmærkninger med egen udstyr temperatur på råvarer og færdige produkter samt på kølerum for færdige produkter (efter varmbehandling).

-Rengørings- og desinfektionsmidler:

Kontrolleret dokumentation for anvendelse af desinfektionsmidler, herunder at de er godkendte for fødevareindustrien.

Hygiejne: Rengøring: -Rengøring af udstyr mv., som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage:

Kontrolleret i slicerum uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: - Måleudstyr kalibrering:

Kontrolleret dokumentation for virksomheds måleudstyr (termometre, pH måler, vægt, mf.) uden anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: -Hygiejneuddannelse:

Kontrolleret procedure for uddannelse af medarbejder, med fokus på dem som udføre opgaver i forbindelse med CCPer.

20-09-2023

Dato

3 timer

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