

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DDL's kantine hos NEXT**

Ballerup

Adresse **Baltorpevej 20A**

Postnr./By **2750 Ballerup**

CVR-nr. **43479946** Aut.nr. **7005**

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	1
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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set pH måling af rødløg, produceret den 30/10. Mundtlig gennemgået produktion af dressing til sandwich. Set produktion og pakning af dagens sandwich, inden anmærkninger. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt temperatur på kød i køleskab.

Virksomhedens vareflow fra varemottagelse til pakning samt affaldshåndtering, herunder risiko for krydssmitte / kontaminering, ingen anmærkninger.

Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold.

Virksomheden anvender egnet og rene arbejdsuniformer.

Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Vejledt konkret om placering af sæbe og håndklædepapir

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionsområdet herunder produktionsborde, hylder, køleskabe inkl. gummilister. Opvaskeområdet herunder vægge, gulve. Vejledt konkret om rengøring af sværttilgængelige områder. Salgs området herunder disk, porcelæn, samt køleskab.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Afskærmning af termostat udvendigt på fryser ved indgang mangler, vedligeholde af døre og karme, i hele produktion- og salgs området. Huller i gulvet i produktionsområdet.

Følgende er konstateret: Virksomheden har udarbejdet en vedligeholdelsesplan

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om vedligeholdelses af lokaler og udstyr hvor der produceres fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for

Fødevarestyrelsen

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

04-10-2023

Dato

1 time 30 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 NEXT

Ballerup

Adresse Baltorpvej 20A

Postnr./By 2750 Ballerup

CVR-nr. 43479946

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse, opbevaring for perioden sidste tilsyn til dagsdato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) opbevaring

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nummer, jf .www.virk.dk fødevareaktiviteter samt mærkning med ID NR. på 7005 fx transport kasser, der anvendes til transport af fødevarer til afdelingerne. isikooplysninger er opdateret.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel. ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

04-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk