

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Delika Haderslev ApS**

Adresse **Hirsevej 15**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **17678876** Aut.nr. **5783**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               | 1        |
| 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 -  
Særlig fokus på virksomhedens medarbejderes hygiejne adfærd  
under produktionen, indpakning og emballering og herunder  
krydskontamination og brug af handsker, huer, rent arbejdstøj  
m.m. og spurgt ind til virksomhedens procedure.

\*Virksomhedens affald – set virksomhedens affalds container-  
alt affald går til forbrænding.

\*Rengørings- og desinfektionsmidler – set virksomhedens  
midler og fik forklaret hvordan de anvendes og set datablade  
på de desinfektionsmidler virksomheden bruger.

\*Allergener – kontaminering, rework – fik forklaret  
virksomhedens procedure i forbindelse med virksomhedens  
produktion og vist hvordan krydderier håndteres opbevares og  
holdes adskilt

\*kontrolleret og drøftet virksomhedens modtagekontrol -  
fjernelse af yderemballage og forurenede råvarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret - periodisk  
rengøring i virksomhedens produktionslokaler og rengøring af  
lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer i  
følgende lokaler – modtagelse, produktionslokalet,  
krydderirum, pakkerum, kølerum, vaskerum, klimarum,  
afsendelse og lager

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret -  
Måleudstyr, kalibrering/vedligeholdelse af deres udstyr – set  
virksomhedens procedure og dokumentation for udført kontrol  
for 2023.

\*Vedligeholdelse - modtagelse - spurgt ind til de ting  
virksomheden har fokus på og vejledt virksomheden omkring  
deres modtagelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret -  
dokumentation for overvågning af CCP og GMP som har  
afgørende betydning for fødevarerens sikkerhed - set for  
ph-målinger og AW målinger

\*Verifikation - analyser – om virksomheden har de fuldt op på  
deres analyser.

Fødevarestyrelsen

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

14-11-2023

Dato

2 timer 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Delika Haderslev ApS**

Adresse Hirsevej 15

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 17678876

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret - spurgt ind til virksomhedens analyser? og hvilke og om der har været overskridelser i 2023- set for pah for 2023.

Ingen anmærkninger

Fødevarestyrelsen

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

14-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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