

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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	1

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 -

*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.

*Slicening – spurgt ind hvad virksomheden slicer og hvad deres procedure er for adskillelse ved skift til andre produkter.

*Temperatur, køle- fryserum – kontrolleret temperatur og set virksomhedens termometer og hvordan og hyppigt de gør det og hare de haft afvigelser og reageret på den - virksomheden har reageret på deres afvigelser. Vejledt virksomheden omkring, at ved afvigelser, at de skriver lidt omkring produkterne(meget lille afvigelse, ingen betydning for deres produkter)

Vejledt virksomheden, at de bør være obs. på mængden af produkter som købes ind i forhold til deres kapacitet kølerum.

*Allergener – kontaminering, rework – fik forklaret virksomhedens procedure i forbindelse med virksomhedens produktion og vist hvordan de håndteres opbevares og holdes adskilt og deres kunder kan spørge ind til allergener og de har skilte op i spiseområdet.

*Virksomheden har produkter som opbevares efter 3 timers reglen og de havde angivet et tidspunkt ved kontrolbesøget og de kunne redegøre for deres procedure.

*Affald - fik forklaret hvad virksomheden gør af deres animalske affald og hvem der henter dette.

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 – Salgs område, Køkken, lager, køleskabe/kølerum, lager. Fik forklaret virksomheden

22-11-2023

Dato

1 time 40 min.

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

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

procedure og hyppighed for udførsel.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret

*Kontrolleret dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan – set for fremstilling af varmebehandlet produkter, optøning - virksomheden har taget højde for alle 3 parameter i deres risikoanalyse

*Dokumentation for overvågning af CCP og GMP som har afgørende betydning for fødevaresikkerhed - varmbehandling, nedkøling, opbevaring for de sidste 2 måneder

*Verifikation - analyser, audit – har virksomheden dokumentation for at de har gennemgået deres egenkontrolprogram og har de fuldt op på deres analyser - ingen prøver udtaget, alle prøver er udtaget for 2023. Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret - at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne og uddannelse af medarbejdere (HACCP) Fik forklaret hvilke medarbejder der har uddannelse i hvad i forhold til det arbejde de udfører.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Kød og grønt som anvendes - set faktura fr leverandør. Virksomheden køber alle deres råvarer fra samme leverandør.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret –

*Mærkningsoplysninger på fødevarekontaktmaterialer i forhold til overensstemmelseserklæring. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret - fade, krus, små skåle.

*Overensstemmelseserklæring for de samme 3, herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af fødevarer, tid og temperatur), oplysninger om stoffer med specifikke migrationsgrænser og dual use additiver, udsteder af erklæring og underskrift.

Andet: Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

22-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk