

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DDL's kantine hos Alision**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid/PAH ved fremstilling af bagværk/røget/stegning kød/ fisk - Set procedure og fik forklaret hvad de gør.

*Fokus på virksomhedens medarbejderes hygiejne adfærd under produktionen, indpakning og emballering og herunder krydskontamination og brug af handsker, huer, rent arbejdstøj m.m. og setl virksomhedens procedure.

*Spurgt ind til hvilke fødevarer nedkøler de og hvordan nedkøler (mængder af gangen) og hvordan overvåger de nedkølingen - virksomheden har ændret deres størrelser af bakker vedr. nedkøling, som de er blevet vejledt omkring. Oplyst virksomheden omkring Fødevarestyrelsens værktøj SiTTi på Fødevarestyrelsens hjemmeside. Kontrolleret om virksomheden har nogle fødevarer de har nedkølet dagen før - Målt temperaturen i 4 grader, at de var under 5 °C. Spurgt ind til om virksomheden i gang med nedkøling eller har nedkølet lige før tilsynet? Kontrolleret, hvilke fødevarer virksomheden opbevarer, som de selv har nedkølet. Kontrolleret at bruger de et kalibreret termometer og hvordan de kalibrer deres termometer og hvordan kalibrer de deres termometer - fik forklaret deres procedure.

spurgt ind til de fødevarer som opbevares uden køl i salgsområdet - bruger p-skive og de smider pålæg ud.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken, lager, salgsområde, kølerum - spurgt ind til rengøring af kaffemaskiner i salgområdet, hvor der tilsættes mælk.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, lager, salgsområde, kølerum, frostrum.

Vejledt virksomheden omkring deres vægte.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret - at

02-02-2024

Dato

1 time 35 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

virksomheden har lavet en skriftlig risikoanalyse for dannelse af PAH og har fastsat relevante gode arbejdsgange til begrænsning af PAH og at deres risikoanalyse er tilpasset virksomheden og dennes måde at gøre tingene på, og være dækkende for virksomhedens aktiviteter.

*Set virksomhedens risikoanalyse for nedkøling og hvordan virksomheden har fundet frem til at det ikke er et kritisk kontrolpunkt for små produkter(æg, pasta) de færdige retter er udpeget som et kritisk kontrolpunkt og er beskrevet (set baggrunds dokumentation) og set dokumentation for varmebehandling og nedkøling for 2024 og hvordan de måler i deres produkter, så virksomhedens sikrer sig at de måler forskellige steder i deres kogeskabe. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Ingen anmærkninger.

Andet: Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

02-02-2024

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk