

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DDL's kantine hos TEC**

Frederiksberg

Adresse **Stæhr Johansens Vej 7**

Postnr./By **2000 Frederiksberg**

CVR-nr. **25099087** Aut.nr. **7007**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

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.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig gennemgået kold og varm produktion herunder opvarmning.

Opbevaringstemperaturer af fødevarer i køle- og fryse inventar. Adskillelse og tildækning af fødevarer, adskillelse af allergener under opbevaring af tørvarer, samt fødevarer fri fra gulv, tildækning og adskillelse af ikke kølepligtige fødevarer på lager er kontrolleret, uden 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.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

produktion lokalet herunder kølerum, lager, varmafdeling herunder emfang.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for

varemodtagelse, samt opvarmning fra sidste tilsyn til dagsdato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) opvarmning samt transport af mad til andre afdelinger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: CVR- og P-numre Jf. www.virk.dk samt id-mærkning på transportkasserne

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Der anvendes salt med jod til al produktion.

Hyldekontrol af tilsætningsstoffer.

09-02-2024

Dato

1 time 10 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 TEC

Frederiksberg

Adresse Stæhr Johansens Vej 7

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 25099087

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Der anvendes rød og gul farve til glasur. Kontrolleret farvestofferne i EU-databasen. Gul farve E 160A må anvendes quantum satis. Rød farve E120 må anvendes med en dosis på max 500 mg/ kg Denne dosering er sammenholdt med doseringsvejledning fra leverandør, og vurderet ok i forhold til virksomhedens procedurer. Der anvendes kulør, som må anvendes quantum satis. Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier, samt brug af recepter med doseringsvejledning.

Fødevarestyrelsen

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

09-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk