

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DDL's kantine hos UC Syd**

Aabenraa

Adresse Campusalle 20

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 43661809 Aut.nr. 7086

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevare på køl og frost, herunder opbevaringstemperatur for hakket kød jf.

køleopbevaringskrav til animalske fødevarer engros samt tildækning. Faciliteter til hygiejnisk vask af hænder samt anvendelse af egnet arbejdsbeklædning. Produktionsflow i køkken samt arbejdsgange for udbringning til eksterne kunder.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier 1.19 Salmonella og proceshygiejne kriterier i fødevarekategori 2.5.1 E.coli.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for følgende fødevarekategorier snittet grønt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken. lager herunder døre og gulvrister. Generel vedligehold af virksomhedens lokaler. Arbejdsgange for kalibrering af termometre.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med udpegning af CCP'er.

I virksomhedens egenkontrolprogram er der en risikoanalyse for Listeria samt en mikrobiologisk prøveudtagningsplan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan). Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol er kontrolleret og vurderet at være dækkende for virksomhedens påtænkte aktiviteter.

Dokumentation for kontrol af opvarmning, nedkøling og

Fødevarestyrelsen

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

02-04-2024

Dato

2 timer 10 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 UC Syd

Aabenraa

Adresse Campusalle 20

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 43661809

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringstemperaturer fra januar 2024 til d.d.

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

Virksomheden har ansøgt om væsentlige ændringer og ønsker at ændre registrering fra detailvirksomhed.

Virksomhedens lokaler og aktiviteter er gennemgået og vurderet egnede til virksomhedens påtænkte aktiviteter. Virksomheden autoriseres d.d. og tildeles autorisationsnummer: 7086.

Aktiviteterne kan startes dags dato. Autorisationsskrivelse vil blive fremsendt.

Virksomheden autoriseres med hovedbranchen catering med levering til detail (detail med engros) DE 56.20.00.

Oplysninger til brug for fastsættelse af omfang af kontrol: Forarbejdning, herunder varmebehandling.

Forarbejdning, varmebehandling af fødevarer modtaget klar til varmebehandling. Behandling af ikke.letfordærlige fødevarer eller fødevarer uden reglfastsat kølekrav.

Virksomheden autoriseres til følgende aktiviteter: Virksomheden producerer spiseklare fødevarer baseret på rå kød, fisk og skal æg til levering til virksomhedsfrokostordninger, og har desuden servering for den endelige forbruger.

Følgende lokaler/faciliteter er omfattet: produktionskøkken, kølerum, fryserum, vareind- og udlevering, depot til tørvarer og emballage samt med vaskeområde, opvaskerum, depot med drikkevarer/service, transportbil og kontor samt personaleomklædning og -toilet.

Virksomheden er udover autorisationen registreret til håndtering af vegetabilier og produktion af ikke-animalske produkter.

Oplysninger til fastsættelse af omfang af kontrol

Konkret vejledt om regler for ID-mærkning af animalske fødevarer

02-04-2024

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