

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Delika Food Group as**

Adresse **Østre Fælledvej 18**

Postnr./By **9400 Nørresundby**

CVR-nr. **13964289** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Personlig hygiejne og helbred: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for håndhygiejne, herunder håndvask og hånddesinfektion. Håndvasken i lagerhallen er forsynet med sæbe, varmt vand og papirhåndklæder samt en affaldsbeholder til brugt papir.

Procedure for anvendelse af arbejdsbeklædning. Set at medarbejdere anvender rent og egnet arbejdsbeklædning. Procedure i forbindelse med sygdom hos medarbejdere, herunder at medarbejdere ikke møder på arbejde, hvis der er tegn på smitsomme sygdomme.

Temperatur, køle- og fryserum: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol af temperatur i fryserum og kølerum i perioden fra januar 2022 og til dags dato.

Transport (generel hygiejne og temperatur): Virksomheden oplyser, at der anvendes et loggersystem med alarm til sikring af at temperaturen i kølerum og fryserum i transportbilerne ikke bliver for høj. Set eksempel på mail fra dags dato kl. 6.50 med en alarm der fortæller at temperaturen under læsning i den ene af to transportbiler, der i dag kører ud med varer, er steget til over 8° C.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer i begge transportbiler der i dag kører ud med varer: Følgende er konstateret: Spande med bl.a. rødkål og sild opbevares direkte på gulvet i transportbilerne. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at fødevarerne bør opbevares fri af gulv.

Hygiejne: Rengøring: Transportmidler, rengøring og desinfektion: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for renholdelse af transportbiler. Set at begge transportbiler der i dag kører ud med varer er renholdte.

30-08-2022

Dato

1 time 30 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 **Delika Food Group as**

Adresse Østre Fælledvej 18

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 13964289

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Transportmidler, vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
Procedure for vedligeholdelse af transportbiler. Set at begge transportbiler der i dag kører ud med varer er
velvedligeholdte.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Følgende er kontrolleret uden
anmærkninger: Risikoanalyse for varemodtagelse, køle/frostlager, forsendelse på køl - læsning i salgsbiler samt
forsendelse på frys - læsning i salgsbiler. Der er ikke udpeget CCP'er i virksomheden. Risikoanalysen er revideret
13. december 2021.

Godkendelser m.v.: Godkendelser, herunder risikooplysninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
Risikooplysninger og registrering i Kontrolobjektregisteret.

Fødevarestyrelsen

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

30-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift