

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Delika ApS, Pakkeri**

Adresse **Hirsevej 22**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **17678876** Aut.nr. **2142**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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: Kontrolleret mulighed for håndvask ved indgangen til virksomhedens produktions lokaler og brug af handsker, huer, rent arbejdstøj m.m.

Særlig fokus på virksomhedens medarbejderes hygiejne adfærd under produktionen og herunder krydskontamination.

Tid temperatur, køle- fryserum og produkter under produktion - set procedure og dokumentation for udført kontrol.

Råvarer – set dokumentation for modtagelse - ny procedure udarbejdes.

Tilbagestrækningskontrol – set virksomhedens procedure.

Modtagelse af returnerede varer – fik forklaret procedure.

Kontrolleret opbevaring af indpakningsmateriale (risiko for kontaminering) Kontrolleret emballagen bruges under produktionen – (særlig fokus på Indpakning og emballering under produktion).

Rework (hygiejnisk håndtering og allergener) Set procedure og spurgt medarbejder omkring deres procedure.

Gennemgået virksomheden produktionsflow, om der er tydelig adskillelse mellem rå og spiseklare produkter samt adskillelse af arbejdsprocesser og personale. Kontrolleret om virksomheden har en procedure for produktionsrækkefølge, at virksomheden slutter af med de mest risikofyldte produkter ved pakning/slicning og har virksomheden taget højde for hvordan deres produkter opbevares i deres kølerum (halvt fabrikat og færdig varmebehandlet produkter).

Kontrolleret virksomhedens baggrundsdokumentation for styring af vækst af *Listeria monocytogenes* i spiseklare fødevarer, der af virksomheden er indplaceret i kategori 1.2 og 1.3.

Gennemgået virksomhedens prøveplan /procedure både for rengøringsprøve og virksomhedens produkter og at virksomheden kan dokumentere, at de kommer rundt om alle deres produkter i en given periode og om hvilken kategori

Fødevarestyrelsen

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

20-10-2022

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Delika ApS, Pakkeri**

Adresse **Hirsevej 22**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **17678876**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomheden har indplaceret deres produkter i.

Om de tager både straks og holdbarhedsprøver og hvilke produkter. Kontrolleret at virksomheden brugbart overblik over deres negative og positive prøver i form af kurver eller histogrammer.

Kontrolleret om virksomhedens egenkontrolprøver er analyseres på et akkrediteret laboratorium og de analysemetoder laboratorium bruger er godkendt ifølge forordningen og hvis de bruger andre metoder, er de metoder er godkendt. Set analyseresultater for virksomhedens produkter og miljø prøver (virksomheden udtager 5 prøver pr. parti) Set virksomheden procedure for både prøveudtagning af produkter og miljøprøver og om virksomhedens har en procedure for de skal gøre hvis deres prøver er positive for listeria. Virksomhedens oplyser de er igang med at opdatere deres procedure og indplacering af produkter.

Hygiejne: Rengøring: Periodisk rengøring af produktionslokaler – set dokumentation for udført kontrol og afvigelse.

Rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer – set procedure.

Rengøring af genbrugsemballage - fik forklaret virksomhedens procedure.

Prøver -set procedure og resultater for de sidste 2 mdr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler og udstyr, vedligeholdelse – set virksomhedens produktionslokaler og kølerum.

Kalibrering af udstyr – set dokumentation for udført kontrol.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for (flow) risikoanalyse og HACCP-plan for virksomhedens pakning af kogte produkter.

Uddannelse i hygiejne: Hygiejneuddannelse af virksomhedens medarbejdere og spurgt ind til hvem der sidder i virksomhedens HACCP-gruppe og hvad de har af uddannelse i HACCP.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret anvendelse af nøglehulsmærkning/ glutenfri fødevarer -

Set /spurgt til virksomhedens dokumentation på hvordan de beregner sig frem til at de overholder reglerne for nøglehulsmærkningen og hvordan de håndterer glutenfri fødevarer - anvendes ikke. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

20-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift