

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Dabba Aps**

Adresse Stadion Allé 70

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 42401382 Aut.nr. 6757

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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 følgende uden bemærkninger:

- Hygiejne og adskillelse under produktion, pakning og lagring: Hygiejne under produktion, og pakning. Alle produktionsborde rengørings og desinficeres mellem håndtering/tilvirkning af forskellige typer fødevarer samt mellem produktion og pakning. På lager fandtes enkelte melsække og krydderibøtter åben i top. Vejledt om lukning emballage under oplagring for mindskning af kontamineringsrisici

- Godkendt desinfektionsmiddel, at rengøring og desinfektion foregår i 2 separate processer, dosering og virkningstid. En del af navnet på desinfektionsmidlet samt en del af producentnavnet fremstod anderledes i liste over godkendte desinfektionsmiddeer. Fødevarestyrelsen tager dette med hjem til videre opfølgning hos producent. Fotodokumentation er medtaget.

- Procedurer vedr. varemodtagelse: At varer sættes på køl umiddelbart efter modtagelse samt procedurer for temperaturtjek: Der modtages kølebon

- Der modtages ikke varer retur

- Stikprøvevist målt temperatur af letfordærlige fødevarer i kølerum

- Procedurer vedr. varmebehandling: Der langtidssteges ikke ved lavere temperaturer end 75 grader, temperatur måles i centrum, funktionelt termometer

- Procedurer vedr. nedkøling: Der nedkøles i kølerum i kantiner. Virksomheden har redegjort for temperaturfald indefor korrekt tid. Fysisk målt temperatur i Bolognais sauce produceret i går til under 3 grader.

- Animalske biprodukter: Ikke relevant

- Affaldshåndtering: For denne virksomhed: OK. Se tillægsside for bemærkninger vedr. anden virksomhed

- Procedurer for sikring af kontaminering med allergener under tilvirkning - Der rengøres/desinficeres mellem forskellige produktioner

Fødevarestyrelsen

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

22-03-2023

Dato

1 time 55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Dabba Aps**

Adresse Stadion Allé 70

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 42401382

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret følgende uden bemærkninger:

- Daglig rengøring af produktionslokale og udstyr samt procedurer for desinfektion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret følgende uden bemærkninger:

- Vedligehold af produktbærende flader

- Virksomheden oplyser det er planlagt at sætte selvlukker på dør mellem pakkegang og opgang

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret følgende uden bemærkninger:

- Risikoanalyse, Egenkontrolprogram, CCP-procedurer, delrisikoanalyse vedr. mikrobiologiske kriterier

- Dokumentation af kritiske kontrolpunkter: overvågning/temperaturkontrol af varemottagelse, opvarmning, nedkøling samt årlig revision

- Der er ikke udtaget analyser siden sidste kontrolbesøg

Mærkning og information: Kontrolleret følgende uden bemærkninger:

- Oplysning af allergener

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomhedens CVR-nr.

- At registrerede fødevareaktiviteter stemmer overens med faktiske fødevareaktiviteter

- Identifikationsmærkning af udgående animalske fødevarer

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent:

30-60 % - herunder dokumentation for overholdelse af procenten er overholdt for 4 kvartal 2022. Ingen anmærkninger. Vurderet mængden af økologiske fødevarer på lager.

Fødevestyrelsen

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

22-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift