

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DDL's kantine hos AU Herning**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Birk Centerpark 15

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 36930551 Aut.nr. 6869

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.	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling, herunder korrekt brug af termometer. Virksomheden følger retningslinjen om, at fødevaren passerer temperaturintervallet fra 65-10°C på max 4 timer. Virksomheden udportionere et givent produkt i gastrobakker, hvilket resulterer i en større overflade og hurtigere nedkøling. Ok

Procedurer for langtidstegning gennemgået. Ok.

Virksomheden anvender siTTi værktøj til både nedkøling og varmbehandling. Ok. Stikprøvevis mål temperaturen i kølerummet. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølerum, grøntkølerum, frostrum, produktionsområde til varm og kold produktion, opvaskerum og opvaskemaskine.

Vejledt konkret om fedtdråber ved emhætte.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling, langtidstegning og syltning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling og langtidstegning i perioden marts 2023 til d.d.

Vejledt konkret om procedure for kalibrering af pH meter og termometer.

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

14-06-2023

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