

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed DDL's kantine hos NEXT

Ballerup

Adresse Baltorpevej 20A

Postnr./By 2750 Ballerup

CVR-nr. 43479946 Aut.nr. 7005

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse af fødevarer, opbevaring af fødevarer på køl og tørvarelager, affaldshåndtering, samt opbevaring af fødevarekontaktmaterialer. Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Virksomheden anvender egnet og rene arbejdsuniformer. Vejledt konkret om der skal være papirhåndklæder til aftørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: kølerum - og frysedøre, dørkanter / karme samt gummilister fremstår med sort belægning.

Køleinventar i produktionsområdet fremstår med sort snavs, på gummilister, kanter samt på håndtag, rørføringen indvendigt i opvaskemaskinen fremstår med sort snavs. Emfang i varm produktion fremstår med fedt og snavs.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi gør rent

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Gulv kanter ved køle- og fryser fremstår ødelagte samt rådne. Afskærmningen af termostat udvendigt på fryseren ved indgang mangler. Manglende vedligeholdelse af alle dørkarmen og døre i hele produktions- og salg området, disse fremstår med huller samt afskalning af maling. I varmproduktionsområdet er der ødelagte fliser.

04-12-2023

Dato

1 time 20 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 DDL's kantine hos NEXT

Ballerup

Adresse Baltorpvej 20A

Postnr./By 2750 Ballerup

CVR-nr. 43479946

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ledelsen informeres om dette.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur stikprøvevis fra sidste tilsyn til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre Jf. www.virk.dk

Fødevarestyrelsen

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

04-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk