

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Duero ApS**

Adresse **Torvet 1A, st**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **43282832**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-08-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Håndvask i opvaskelokale mangler i forhold til

krydskontaminering mellem ren og urent service.

Virksomheden oplyser at de opsætter en håndvask og ind til

den er opsat anvendes håndvasken i køkkenet. Forholdet

vurderes under de foreliggende omstændigheder som en

bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for håndvask

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og

adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske

håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkkenet og baren

samt grovkøkkenet. Sæbe og papir opsættes i grovkøkkenet.

Personalet toilet med forrum, holdes døre lukket. Gæstetoiletter

med forrum.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Duero ApS**

Adresse Torvet 1A, st

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 43282832

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i kølerum og køledisk. Ingen anmærkninger, Den ene køledisk i køkken er brudt sammen, over natten og den virker ikke. Virksomheden er ankommet sammen tid som tilsynsførende og har ikke haft mulighed for at tjekket deres køleskabe/disk og kølerum før tilsynet. Alle fødevarer kasseret straks under tilsynet, hvor tilsynsførende er tilstede. Opmaskeringsfaciliteter som består af skyllevask og opvaskemaskine. Grovkøkken med vaske, Lagerfaciliteter. Gennemgået mundtligt procedurer for transport af emballeret fødevarer igennem forrum til toilet fx. vin. Samt ophobning af tomme flasker i grovkøkkenet, virksomheden oplyser at de har lavet en aftale med et firma. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med arbejdsborde, udstyr og inventar. Opvaskemaskine og arbejdsbord. Kølerum og køledisk. Vægge og gulv og loft i køkkenet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Vinduer er lukket, bagdør slutter tæt. Indgangsparti er tæt.

Kontrolleret: Vedligeholdelse

Følgende er kontrolleret : Udstyr og inventar i køkkenet. Ovn og mikroovn bruger virksomheden ikke, ovn er i stykker evt. fjernes. Huller i vægge i opvasken og køkken. Revner i gulvet i mellem gang. Rustne reol og hylder i opvaskelokalet. Der trænger til maling flere steder i virksomheden. Lukning mellem udsugning og væg i køkken, pga. svært tilgængeligt i forhold til rengøring. Virksomheden har lavet en vedligeholdelsesplan. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse ud fra virksomhedens aktiviteter, virksomheden anvender elektronisk egenkontrolprogram.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

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

Fødevarestyrelsen

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

24-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk