

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Durlevs GourMæt**

Adresse Stensmosevej 15

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 39666413

| 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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley | |
| | Udgået symbol. Vises for indskærper givet før 2022 |

| Kontroltype og -aktivitet | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|------------------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 06-07-2022 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 08-06-2022 | |
| Dato 17-05-2022 | |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Dato 15-11-2021 | |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Vejledt om regler om overholdelse af mikrobiologiske kriterier herunder vejledt om prøveudtagning af miljøprøver, skriftlige procedure for indplacering af prøvekategori (1.3). prøvfrekvens og antal.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl. Målt temperatur i kølerum og køleskabe.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne og at håndvaske i køkkener er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene er forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Konkret vejledt om tilgængelighed for varmt vand)

Kontrolleret produktionsflow igennem virksomhedens lokaler. Konkret vejledt at pakke- og produktionslokale for slicing af pålæg og snitning af grønt adskilles fra personalefaciliteter og tørvarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler. produktionslokaler, kølerum og udstyr som køle og frosts skabe.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generel set risikoanalyse for produktion af varmebehandlede fødevarer og opbevaring af kølepligtige

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Durlevs GourMæt**

Adresse Stensmosevej 15

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 39666413

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarer herunder set dokumentation for opbevaring af kølepligtige fødevarer frem til dags dato. Konkret vejledt om at skriftlige procedure for overholdelse af de mikrobiologiske kriterier. Vejledt om alt om Listeria på hjemmesiden og fremsendt mikrobiologivejledningen.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Virksomheden har ansøgt om væsentlige ændringer og ønsker at ændre registrering fra detailserveringsvirksomhed til autoriseret detail med engros. Gennemgået virksomhedens aktiviteter: Virksomheden producerer spiseklare fødevarer baseret på råt kød og fisk til levering til virksomhedsfrokostordninger og har derudover servering for direkte forbruger (kantine).

Virksomheden er gennemgået med henblik på autorisation og autoriseres d.d. med autorisationsnummer 6878, da egenkontrolprogrammet er vurderet implementeret. Virksomheden indplaceres i risikogruppen særlig høj for detail med engros, da virksomheden har følgende aktiviteter: Produktion og levering af spiseklar mad til detail serveringsvirksomheder (herunder detailserveringsvirksomheder under bagatelgrænsen). Virksomheden får tildelt branchen: Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros) - DE.56.20.00. Endelig autorisationskrivelse vil blive fremsendt. Antallet af ordinære kontrolbesøg pr. år for denne risikogruppe er på nuværende tidspunkt 4. Vejledt om ID-mærkning af animalske fødevarer, dette evt. i form af mærkning af transportudstyr/kasser. Vejledt konkret om væsentlige ændringer vil kræve fornyet autorisation f.eks. flytning nye lokaler/nye kølerum.

Fødevarestyrelsen

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

06-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift