

Virksomhed **DMRI Pilot plant - Teknologisk**

Institut

Adresse Gregersensvej 9

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 56976116 Aut.nr. 5915

| 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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget |

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejnen under oplagring af fødevarer i kølerum og frostrum samt af tørvarer på tørvarelager. Fødevarer og tørvarer er placeret på hylder uden risiko for kontaminering. Gennemgået virksomhedens håndtering af fødevarer, som kan indeholde allergener, og hvordan krydskontaminering undgås.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning og nedkøling af diverse kødprodukter i forbindelse med forskningsprojekter. Virksomheden varmer op til minimum 75 grader og nedkøler fra 65 grader til 10 grader på under 3 timer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens procedurer for rengøring og desinfektion under produktion.

Følgende er kontrolleret: temperaturer målt i kølerum, frostrum og produktionslokaler. Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevarsikkerhedskriterier og proceshygiejnecriterier i kødprodukter.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende

08-08-2024

Dato

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Virksomhed **DMRI Pilot plant - Teknologisk**

Institut

Adresse Gregersensvej 9

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 56976116

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

prøvefrekvens.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret for undersøgelse for E. coli og listeria i miljøprøver i perioden foråret 2024.

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: hele produktionen. Virksomheden har udliciteret rengøringen af lokaler og udstyr til eksternt rengøringsfirma, som rengør efter endt produktion sidst på dagen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: alle produktionslokaler med tilhørende udstyr, sluse, gang samt kølerum, frostrum og tørvarelager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af produktionslokaler med dertilhørende udstyr. Virksomheden får løbende vedligeholdt lokaler og udstyr.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: vedligeholdelse af virksomhedens eget transportmiddel.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for råvaremodtagelse juni, juli og august 2024.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Fødevestyrelsen

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

08-08-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

