

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	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt personalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: oplagring af fødevarer og emballage. Virksomheden opbevarer fødevarer hygiejnisk i både indpakning og emballage i alle kølerum og fryser. Fødevarerne er placeret på hylder i plastikkasser uden risiko for kontaminering fra omgivelserne.

Indpakkingsmateriale og emballage opbevares hygiejnisk på emballagelageret i et rum adskilt fra produktionslokalerne. Følgende er kontrolleret: tørvarelager. Åbnede krydderiposer holdes hygiejnisk adskilt fra sakse og andet udstyr i tørvarelageret. Krydderiposerne opbevares i en plastikkasse på en hylde uden risiko for kontaminering fra omgivelserne. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret: håndtering af animalske biprodukter. Virksomheden genererer ikke animalske biprodukter men genererer kun madaffald, som afhentet af godkendt firma til formålet. Madaffaldet opbevares i egnede containere med korrekt mærkning i et aflukket rum. Containerne er intakte og med lukkede låg uden risiko for lækage til omgivelserne.

Virksomheden har gode arbejdsgange for at undgå ophobning af madaffald i produktionslokalerne. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: anvendelse af vand og is i produktionen af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

09-01-2025

Dato

2 timer 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **DMRI Pilot plant - Teknologisk**

Institut

Adresse Gregersensvej 9

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 56976116

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Arbejdsgange for periodisk rengøring af følgende lokaler/udstyr: hele produktionen med dertilhørende maskiner og udstyr. Virksomheden kan mundtligt redegøre for og har gode arbejdsgange for den periodiske rengøring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring før opstart af følgende lokaler/udstyr: hele produktionen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: hele produktionen. Døre og vinduer holdes lukket ud til det ydre miljø således at skadedyr ikke kan trænge ind. Kontrolleret at alle døre og vinduer, der kan åbnes direkte ud til det ydre miljø, slutter tæt.

Virksomheden har fremvist skadedyrsrapporter udstedt af eksternt firma, der regelmæssigt foretager kontrol af skadedyrssikringen på matriklen.

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionslokaler, kølerum, fryserum, emballagelager og tørvarelager. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for animalske biprodukter, affaldshåndtering og skadedyrssikring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling af igangværende projekt januar 2025.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: "marinerede sild". Ingen anmærkning.

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for lagesaltning af kødprodukter med anvendelse nitrit.

Kontrolleret fødevarer indeholdende tilsætningsstoffer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hamburgeryg.

Fødevarestyrelsen

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

09-01-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift