

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Durlevs GourMæt**

Adresse Stensmosevej 15

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 39666413 Aut.nr. 6878

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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: Kontrolleret papir og sæbe ved håndvaske. Konkret vejledt om regler om at håndvask er let tilgængelig. Godkendt desinfektionsmiddel. Kontrolleret produktion af grønt i produktionslokale og vejledt om adskillelse af opvask og skyl af spiseklart grønt samt flow vedrørende tilbagelevering af service fra frokostordninger ikke kører igennem produktionslokale, når det er aktiviteter. Vejledt om løsningsforslag.

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 fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekrav i fødevarekategori 2.5.1. At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens. Konkret vejledt om evt. miljøprøver under produktion.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende. udgangsdør slutter tæt. Konkret vejledt at have døren lukket og benytte insektnet ved køkkenvinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt dokumentation for opvarmning, nedkøling samt opbevaring af kølepligtige fødevarer. Dokumentation set frem til dags dato. Konkret vejledt om regler om skriftlig procedure for bestemmelse af frekvens af dokumentationerne. Det ses dog i "rapportsystemet"

18-01-2023

Dato

1 time 40 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 **Durlevs GourMæt**

Adresse Stensmosevej 15

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 39666413

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Kontrolleret brug af ID-mærket og korrekt udformning.

Fødevarestyrelsen

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

18-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk