

Virksomhed **Meyers Køkken Hovedkøkken**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Hedegaardsvej 88

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 41810556 Aut.nr. 6566

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         | 1        |
| 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>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              |   |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for brug af genbrugsemballage i produktionen, herunder varmholdeskasser, service og transportkasser. Vejledt konkret om opbevaring af gulvmaskine. Opbevaring af denne skal adskilles fra rent genbrugsemballage.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtligt gennemgået procedurer for at undgå fremmedlegemer, herunder sigtes væsker for at undgå fremmedlegemer fra emballage og medarbejderne laver visuel kontrol.

Virksomhedens handskepolitik. Ved brug af handsker skifter medarbejderne handsker ved skift mellem aktiviteter.

Stikprøvevist kontrolleret temperatur på færdigopvarmet bedebourgignon. Overfladetemperaturen målt til over 75 °C.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Områder, hvor der håndteres og opbevares genbrugsemballage, herunder gulv og vægge i opvaskerum, opvaskemaskine, paller og hylder. Vejledt konkret om håndtering af rene blandekasser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for februar og marts 2022 for varmholdelse, opvarmning og nedkøling.

Gennemgået risikoanalysen for varmholdelse. Vejledt konkret om at fastlægge procedurer, der sikrer, at 3-timersreglen overholdes.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dagens ret (bedebourgignon og bøfbourgignon) for mærkning af allergene ingredienser og information om allergene ingredienser. Vejledt konkret om procedurer for mærkning af allergene ingredienser.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. via hjemmesiden [www.virk.dk](http://www.virk.dk). Gennemgået opsætning og anvendelse af ID-mærkning.

14-03-2022

Dato

2 timer 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Meyers Køkken Hovedkøkken**

Adresse Hedegaardsvej 88

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 41810556

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60 % er overholdt. Set dokumentation for økologiregnskab for 1.-4 kvartal i 2021, set overholdelse af økologiprocenten, set stikprøve på faktura til økologiregnskabet for på økologisk hvidkål. Virksomheden skilter på hjemmesiden om økologiske ingredienser i dagens menu (økologiske kartofler). Kontrolleret faktura for de økologiske kartofler til dagens menu.

Udleveret flyer om Smileændringer i 2022.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

14-03-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift