

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret fødevareflow fra varemottagelsen til opbevaring køle- og frost, kontrolleret håndtering af fødevarer i varme køkken, kontrolleret opbevaring af fødevarer i samtlige køle- og frost inventar, kontrolleret opbevaring af tørrevarer i lager i kælder og i lager i produktionskøkken, kontrolleret opbevaring af emballager i emballagelager i kælder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af færdigretter herunder korrekt brug af termometer.

Temperatur, køle- og frost: Kontrolleret rumtemperatur i samtlige køle- og frost inventar: Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om opbevaring af fersk hakket kød i 2 grader. Virksomheden oplyst at de ikke modtager fersk hakket kød.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

Konkret vejledt om skriftlige dokumentation for korrigerende handlinger for positive fund af Listeria bakterier i udtaget i miljø både kontaktflader udstyr som kommer i kontakt med fødevarer og i gulvet, afløb m.m.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: Grønt køkken, varme køkken og pålægsafdeligen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Varemottagelsen Følgende er konstateret: Dør ved varemottagelsen lukker ikke helt tæt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Fødevestyrelsen

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

14-02-2023

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødearestyrelsen

Virksomhed **Meyers Køkken Hovedkøkken**

Adresse Hedegaardsvej 88

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 41810556

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt konkret om løsningsmuligheder herunder fejlist påsættes til døren.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for *Listeria monocytogenes* i spiseklar fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori. Proceduren er implementeret.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelsen, nedkøling og opbevaring fra januar 2023 til d.d

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

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Kød pålæg og fersk kød, herunder faktura.

Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om der oplyses leverings adressen på faktura/følgesedler for animalske produkter.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: ID-mærkningen.

Fødearestyrelsen

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

14-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)