Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Meyers Køkken Hovedkøkken**

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	
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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret håndtering af spiseklar fødevarer i produktionskøkken, herunder adskillelse for forskellige mad typer, kontrolleret opbevaring af tørrevarer i tørrevarelager, kontrolleret opbevaring af spiseklar fødevarer i kølerum før levering til serveringsområde.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret procedurer for opvarmning og nedkøling, procedurer for PH måling af sylte varer, procedurer for undgår akrylamid i bagte brød i bageri, herunder analyseresultat for måling af akrylamid i brød .

Mikrobiologiske kriterier: kontrolleret analyseresultat for mikrobiologiske undersøgelsen foretaget af virksomheden i 1. kvartal herunder at virksomheden følger deres prøveudtagningsplan: Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens baggrundsdokumentation for styring af vækst af Listeria monocytogenes i spiseklare fødevarer, der af virksomheden er indplaceret i kategori 1.3 (stabiliserede produkter). Følgende fødevarer er kontrolleret: Sylte fødevarer
Følgende er kontrolleret: Dokumentation for PH måling i 1. kvartal. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden følger brugsanvisningen for desinfektion af kontaktoverflade i produktionskøkken.
Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Indtørret fedt snavs i varmeskab hvor der opbevares porcelæn fad til servering af spiseklarmad..
Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af

09-04-2025
Dato

2 timer
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • 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

følgende lokaler/udstyr: Gulvet, vægge og loftet i produktionskøkken.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af følgende dele af lokaler i produktionskøkken (gulv, vægge, lofter, vinduer, døre, overflader): Ingen anmærkninger.
Vejledt konkret om forbedring af revner i gulvet i tæt ved råvarekølerum, samt udskiftning af slidt skærebræt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionskøkken, herunder afløb og alle vinduer lukker tæt.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvekontrolleret Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelsen, opbevaring køle og frost, opvarmning og nedkøling fra januar 2025 til d.d.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skriftlig procedurer for afgørelsen om ændring af vilkår i tillæg i økologirapport som blev sendt til virksomheden den 11-03-2025.
Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation. Den er dækkende for virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: ID mærkning på mad kasser ved læsning i transport under kontrolbesøg.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter er uændret.

09-04-2025
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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