

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Meyers Køkken Aarhus**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Sletvej 34

Postnr./By 8310 Tranbjerg J

CVR-nr. 41810556 Aut.nr. 6614

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Hygiejne: Rengøring: Der er vejledt generelt om rengøring, således det mindsker risiko for kontaminering ved vandsprøjt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens HACCP plan med udpegning af procestrin, der er vurderet i forhold til mikrobiologiske, kemiske og fysiske risici herunder kritiske kontrolpunkter og gode arbejdsgange. Der er set prøveplan for e.coli, men virksomheden har ikke denne beskrevet i risikoanalysen. Der er vejledt generelt om risikoanalyse for e.coli.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for følgende kritiske kontrolpunkter: Modtagekontrol af køle-frostvarer, opbevaring på køl, varmebehandling, nedkøling, transport med udbringning af kølevarer. Virksomheden har udarbejdet en skriftlig procedurer for udpegede CCP'er og fastsat fastsat kritiske grænser, overvågningsprocedurer og korrigerende handlinger.

Gennemgået personale flow for gode arbejdsgange i køkkenet herunder set skift fra en arbejdsstation (pakkeri med køleopbevaring) til fx kontor og medarbejdere til og fra omklædninglokal/toilet ved mødetid og under arbejde. Det er konstateret at der er overensstemmelse mellem risikoanalyse og produktionsflow ved observering af personale i køkkenet og pakkeri.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger. Virksomheden har meldt nyt cvr. nr til Fødevarestyrelsen, men har ikke fået ny autorisationsskrivelse. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden.

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.

Fødevarestyrelsen

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

13-11-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk