

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Meyers Festcatering**

Adresse Kattegatvej 53

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 41810556 Aut.nr. 6621

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskefaciliteter, temperaturer i kølerum. Generel opbevaring, adskillelse af fødevarer. Kontrolleret procedurer vedr. varemottagelse. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer vedr. modtagelse af returnerede varer, fødevarer kasseres og service placeres i skadedyrssikret lokale (returskur) indtil køkkenpersonale møder ind, alt vaskes op efter modtagelse. Konkret vejledt om løsningsmuligheder vedr. for anden opbevaringsmulighed af plastikkasser til fødevarer i fællesarealer som deles med andre virksomheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokaler, kølerum. Konkret vejledt om løsningsmuligheder vedr. rengøring af svært tilgængelige områder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktion, varemottagelse, returskur til varemottagelse af returnerede varer når køkken-/og opvaskepersonale ikke er tilstede.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for adskillelse i produktionen. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for virksomhedens udpegede CCP'er siden sidste tilsyn til dags dato.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens procedurer vedr. information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Genrelt vejledt om regler ved ID-mærkning på kasser til kunden.

02-11-2022

Dato

1 time 30 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