

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Meyers Madhus,**

produktionskøkken

Adresse Kattegatvej 53

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 41810556

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-06-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at modtage starthjælpsvejledning

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, samt at håndvaskeforhold er tilstrækkelige

og hensigtsmæssigt placeret. kontrolleret adskillelse,

tildækning og opbevaringstemperaturer for kølepligtige

fødevarer. Virksomheden har mundtligt redegjort for

procedurer vedrørende nedkøling af store portioner, samt

adskillelse af producerede-/ lagervarer fra øvrig registrering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

produktionskøkken og lagerlokale, herunder gulve, vægge,

lofter, produktionsoverflader, emfang, ovne,

dele-opvaskemaskine og dele-kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Produktionsområde, herunder yderdøre og vinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige

egenkontrolprocedurer for kritiske aktiviteter. Virksomheden

har udpeget varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og

nedkøling som kritiske aktiviteter.

Kontrolleret: Risikoanalyse. Følgende er konstateret:

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Meyers Madhus,**

produktionskøkken

Adresse Kattegatvej 53

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 41810556

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomheden hjemmesylter grøntsager, med en holdbarhed over 5 dage - der er ikke udarbejdet en risikovurdering af aktiviteten. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om risikovurdering af egne aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer via www.virk.dk.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer vedrørende udblødning af tørrede bælgfrugter, for at undgå naturligt forekommende lektiner.

Fødevarestyrelsen

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

07-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk