Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Meyers Køkken Aarhus**

Adresse Sletvej 34
Postnr./By 8310 Tranbjerg J
CVR-nr. 41810556 Aut.nr. 6614

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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: At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af listeria i miljøprøver samt undersøgelse for e-coli og salmonella i færdigvarer.
At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold samt egnet og rent arbejdstøj. Udleveret faktaark om norovirus.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, emballering og adskillelse af fødevarer på køl og frost.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for syltning og langtidsstegning.
Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set rengøring af produktionsområde. Konkret vejledt om rengøring tidsforskudt for nedpakning af produktion.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af døre.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for pH-målinger, opvarmning og nedkøling for seneste måned.
Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for medarbejdernes instruktion i fødevarehygiejne.
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.
Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af farvestoffer i bagværk. Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier.

07-11-2023
Dato

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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