

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	
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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Allergener, håndtering.

Gennemgået virksomhedens procedurer for håndtering af

fødevarer med kendte allergener og fødevarer uden disse

allergener. Virksomheden oplyser, at der er en tidsadskilt

produktion med rengøring mellem produkter med allergener

og produkter uden disse allergener. Ingen anmærkninger

Vejledt konkret om, at træpalle ikke skal opbevares i

produktionskøkkenet.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer i stort kølerum. Ingen

anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler og udstyr, vedligeholdelse

og vedligehold af struktur og udstyr, herunder lys i

produktionslokalet og i kølerum.

Gennemgået lofter, vægge, afløb, emfang, døre og stålinventar

i produktionskøkkenet og gennemgået gulve og vægge i

kølerum. Virksomheden oplyser, at det bagerste kølerum, som

er taget i brug for nylig, skal renoveres, da blandt andet gulvet

er slidt. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for oktober og

november for opvarmning, nedkøling og genopvarmning.

Risikoanalyse.

Gennemgået risikoanalysen for køleopbevaring af animalske

fødevarer og de kritiske grænser, der er fastlagt, da

køleopbevaring er udpeget som kritisk kontrol punkt og

dokumenteres dagligt. Den kritiske grænse for det store

kølerum, der består af to sammenhængende rum er sat til 5C.

Virksomheden er et autoriseret køkken og derfor skal

overholde produkttemperaturen i henhold til engros, her er

maksimal grænse for opbevaring af fersk fjerkræ 4C og hakket

kød 2C. derfor skal den kritiske grænse sættes i henhold til de

produkter, der opbevares.

21-12-2023

Dato

1 time

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Meyers Festcatering**

Adresse Kattegatvej 53

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 41810556

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation for overvågning af kølerumstemperatur i november og december.

Følgende er konstateret: Virksomheden har taget et ekstra kølerum i anvendelse til køleopbevaring. Dette fremgår ikke at den overvågning som dokumenteres daglit, der overvåges kun et kølerum. Da virksomhedens øvrige dokumentation er tilfredsstillende og kølerummet er taget i anvendelse i december, er forholdet under de foreliggende omstændigheder vurderet som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om revidering af egenkontrolprogram ved ændringer.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mærkning af følgende produkter klassisk julefrokost for mærkning af allergene ingredienser. Virksomheden har en oversigt over retter, der er indeholdt i "klassisk julefrokost". allergener er angivet under hver ret. Alle kunder får denne oversigt med deres bestilling. Ingen anmærkninger

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter

Vejledt konkret om, at et ekstra kølerum er at betragte som væsentlige ændringer og derfor skal der ansøges om fornyet autorisation.

Fødevarestyrelsen

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

21-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk