

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	
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold samt egnet og rent arbejdstøj. Udleveret faktaark om norovirus.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens procedurer for håndtering af bønner samt syltning. Disse procedurer er også beskrevet i virksomhedens egenkontrolprogram. Konkret vejledt om håndtering af friske sukkerærter, babymajs, asparges og meloner.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og overdækning af fødevarer i færdigvarekølerum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring og desinfektion af arbejdsredskaber som f.eks. pålægsslicer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret vedligeholdelse af diverse kølerum. Konkret vejledt om vedligeholdelse af skruer/møtrikker ved blæseren i færdigvarekølerummet, da disse er begyndt at rustne. Konkret vedledt om vedligeholdelse af vægge i vareindleveringen, da der ses afskalning af maling på væggene.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for syltning og håndtering af bønner.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling og varmholdelse for de seneste 2 måneder.

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

13-02-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk