

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Meyers Lyngby**

Adresse Lyngby Hovedgade 49

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 34893004

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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

26-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 17-01-2022	
Dato 15-09-2020	
Dato 13-12-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i 2 kølerum samt i køleskuffer, mundtlige procedurer for opvarmning af burgerbøf, gråsten kylling og nakkekam, procedurer for syltning af grøntsager, procedurer for holdbarhed på hakket kød samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ydet konkret vejledning om at optøning af fødevarer foregår på køl ved max 5 grader C.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum, indvendig i opvaskemaskine, produktionslokale samt renholdelse af pålægsmaskine og kødhakker. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder :koncentration og virketid.

Følgende er konstateret: hylder i kølerum fremstår med opsprøjt af fødevarer og isterningsmaskine fremstår indvendig med kalkaflejringer og mørke belægninger på indvendige krog og ledning. Der ses mørke pletter på loftet ved køleblæser i kølerum på lager, ydermere fremstår hylder i kølerummet med indtørret snavs. Der ses en lille mængde indtørret kødrest i udtag på kødhakkeren efter den er blevet rengjort.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Meyers Lyngby**

Adresse Lyngby Hovedgade 49

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 34893004

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af hylder i kølerum og tætningslister i køleskuffer.

Kontrolleret: opvarmning af burgerbøffer.

Følgende er konstateret: virksomheden opvarmer burgerbøf ved 65 grader C. Der skiltes ikke med oplysning om, at der er større risiko for, at det serverede kød indeholder sygdomsfremkaldende bakterier.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for opvarmning af burgerbøffer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning af fødevarer for indeværende år.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for syltning af fødevarer samt for langtidsstegning af fødevarer.

Kontrolleret: virksomhedens skriftlige procedure for langtidsstegning af fødevarer.

Følgende er konstateret: virksomheden opvarmer fødevarer (gråsten kylling og svinekam) ved 65 grader C. ifølge virksomhedens skriftlige procedure for langtidsstegning ved lavere temperatur end 75 grader C skal virksomheden sikre sig, at den anvendte kombination af temperatur og holdetid er tilstrækkelig for effektiv drab af bakterier.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at virksomheden skal kunne fremvise tilstrækkelig dokumentation for at den anvendte tilberedningsmetode giver et sikkert produkt.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: svinekam, okseinderlår og okse tykkam. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

26-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk