

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Meyers Fescatering**

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            |          |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| Andet                              |          |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat | Betyder                                                                                               |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Ingen anmærkninger                                                                                    |
| 2        | Indskærpelse                                                                                          |
| 3        | Påbud, forbud eller tvangsbøder                                                                       |
| 4        | Bødeforlæg,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Gennemgået virksomhedens procedurer for måling af sous vide produktet under stegning i ovn. Virksomheden måler centrumstemperaturen via et indstikstermometer. Ingen anmærkninger

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter *Listeria Monocytogenes* og *salmonella* og *E.coli* i spiseklare produkter og frisksnittet frugt og grønt.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for miljøprøver.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver for spiseklare fødevarer og frisksnittet grønt har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

At prøver til undersøgelse for *Listeria* fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af *Listeria*, *Salmonella* og *E. Coli* i perioden forår 2023.

04-07-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://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

At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af spiseklare fødevarer og frisksnittet frugt og grønt undersøgt for Listeria og Salmonella og E.coli. At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

At virksomheden analyserer tendenserne i testresultaterne og har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Virksomheden porte og døre er tætsluttende. Vejledt konkret om oprydning og fjernelse af uønskede grønne vækster i det nærmeste gårdareal.

Virksomhedens egenkontrol: Årlig revision.

Kontrolleret dokumentation for årlig revision. Ingen anmærkninger

Vejledt konkret om uddybelse af dokumentation for punktet- kalibrering af termometre, da dette har en selvstændig dokumentation i kontrolplanen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for LTLT-produkter.

Vejledt konkret om, at et udpeget kritisk kontrolpunkt skal have fastsat en overvågningsfrekvens.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for langtidsstegning under 75C for juni 2023.

Vejledt om at sikre korrekte observationer, da 17 timers stigetid virker forkert.

Godkendelser m.v.: ID-Mærkning.

Kontrolleret opsætning og anvendelse af ID-mærkning. Ingen anmærkninger Vejledt genrelt om rene plastkasser uden lim.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for sous vide poser herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af fødevarer, tid og temperatur), oplysninger om stoffer med specifikke migrationsgrænser og dual use additiver, udsteder af erklæring og underskrift.

Vejledt konkret om, at virksomheden skal sikre sig, at der er korrekte oplysninger om uigennemtrængelig plastbarriere.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

04-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift