

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Meyers Køkken Hovedkøkken**

Adresse Hedegaardsvej 88

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 41810556 Aut.nr. 6566

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	1
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, 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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret håndtering af spiseklar fødevarer i afhentningskølerum, produktionskøkken, kontrolleret håndtering af fødevarer i grønt køkken herunder procedurer for vandskift til skylning af grøntsager ved hver batch, kontrolleret opbevaring af fødevarer i kølerum hvor der opbevares fersk kød, pålæg m.m.

Temperatur køle- og frost: Stikprøvekontrolleret rumtemperatur i køle inventar: ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Kontrolleret håndtering/pakning af fødevarer for servering i kantine: Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for anvendelse og rengøring af genbrugsemballager, herunder plastik kasser.

Affaldshåndtering: Kontrolleret opbevaring af plastik og pap affald i produktionskøkken.

Konkret vejledt om forbedring af håndtering og opbevaring af pap i produktionskøkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, som anvendes til desinfektion af pålægsmaskine.

Periodisk rengøring: Kontrolleret rengøring af gulvet, vægge og loftet i produktionskøkken: Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret procedurer for kalibrering af hånd termometre. Virksomheden oplyser at de indkøber nye termometre hver år.

15-11-2023

Dato

3 timer

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 Køkken Hovedkøkken

Adresse Hedegaardsvej 88

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 41810556

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for håndtering, produktion af økologiske fødevarer.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Spiseklar mad i serveringsområde information om allergene ingredienser.

Ingen anmærkninger.

Vejledt virksomheden om bedre placering af skilt om allergener.

Godkendelser m.v.: ID-mærkning: Kontrolleret mærkning med tildelt autorisation nummer på frokostordningernes kasser.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer (økologisk rugmel). Ingen anmærkninger.

Modtaget/Udtaget kopi af dokumentation for økologisk rugmel til krydskontrol.

Konkret vejledt om skriftlig dokumentation af modtagekontrol.

Kontrolleret regnskab for økologiske fødevarer(rugmel) kontrol af løbende råvareregnskab i april 2023 samt løbende færdigvareregnskab med indhold af økologisk sporbarhedskontrol med udgangspunkt i udvalgte produkter (økologiskrugmel) / kontrol af, at de fastlagte procedurer følges. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret rengøring, identifikation samt adskillelse mellem økologiske og konventionelle fødevarer ved opbevaring af [rugmel] og tilberedning af [rugbrød]. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret mærkning, herunder sammensætning og markedsføring (Ø-mærket/ EU-logoet/ kontrolkodennummer/ geografisk oprindelse/ ingrediensliste/ recepter/ markedsførings-Ø) på følgende økologiske fødevarer: Økologisk rugmel og økologisk rugbrød opskrifte. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at økologirapporten og dens egenkontrolprocedurer er dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder om forudsætningerne for økologirapporten er uændrede. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæring(er) på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren.

Følgende fødevarekontaktmateriale(r) er kontrolleret Plastik låg og bagepapir opbevarings Box.

Fødevarestyrelsen

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

15-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk