

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Meyers Jeudan-Havnegade 21-23**

Adresse Havnegade 21

Postnr./By 1058 København K

CVR-nr. 26631521 Aut.nr. 6967

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

KONTROLRAPPORT MED KORREKT DATO FOR TILSYN!

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur opbevaring af fødevarer i køleboks v/buffet og køleboks, grønt.

virksomheden har redegjort for procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Ingen anmærkninger

Kontrolleret procedurer for egnet omklædning og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. følgende er konstateret: Personalet har ikke adgang til separate omklædningskabe. Der er således ikke mulighed for at opbevare rent arbejdstøj.

Vejledt konkret om at få opbevaringsforhold til rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Gulv og væghjørne ved vasketunnel.

Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Gulv under komfur i varmt produktionskøkken fremstår med gammelt snavs. Ben på komfur fremstår let snavsede. Der er foretaget billedokumentation.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan vi godt se. Det får vi gjort rent hurtigst muligt.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Der kan klages over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af kølepligtige varer er udpeget som et

Fødevarestyrelsen

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

14-03-2024

Dato

1 time 25 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 Jeudan-Havnegade 21-23

Adresse Havnegade 21

Postnr./By 1058 København K

CVR-nr. 26631521

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

mikrobiologisk kritisk kontrolpunkt (CCP). Ingen anmærkninger

Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opbevaring af kølepligtige varer er gennemgået.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring af kølepligtige varer i perioden December 2023 til dags dato er kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: EU-lister og risikooplysninger er gennemgået sammen med virksomheden. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

14-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk