

Kontrolrapport

Virksomhed **Meyers Contract Catering, Blox**

Eats, Cafeatery

Adresse Bryghuspladsen 14

Postnr./By 1473 København K

CVR-nr. 26631521

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato	
01-06-2018	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Procedure for adskillelse i køleinventar samt under produktion.

Der er ikke en håndvask i opvaskeafsnittet, men adgang til en i produktionsområdet. Dagsdato er forholdet vurderet tilstrækkeligt ift. mundtlige procedurer. Vejledt om opsætning af håndvask i opvaskeafsnittet såfremt den nuværende placering ikke er hensigtsmæssig ift. arbejdsflow.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområder, kølerum og opvaskeafsnit.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområder, opvaskeafsnit samt kølerum.

Ingen anmærkninger. Loft i kaffebaren fremstår med plader med ujævne overflader.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for jævne rengøringsvenlige overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Dokumentation for opbevaring, varemottagelse,

Kontrolrapport

Virksomhed **Meyers Contract Catering, Blox**

Eats, Cafeatery

Adresse Bryghuspladsen 14

Postnr./By 1473 København K

CVR-nr. 26631521

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvarmning og nedkøling er kontrolleret for maj 2018.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der skiltes med at oplysninger vedrørende indhold af allergener kan fås ved henvendelse til personalet.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-06-2018

Dato