

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Meyers Contract Catering, Blox**

**Eats, Cafeatery & Foodhall**

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.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato	
<b>29-07-2025</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 28-11-2024	
Dato 07-02-2023	
Dato 07-04-2022	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring og adskillelse af fødevarer samt måling af temperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i stueetage samt på 1. sal. Vejledt konkret om plantelisten på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsoverflader i køkken på 1. sal og i stuen samt køleenheder i cafe og kølerum i køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Loft i køkken på 1. sal samt i stueetage fremstår med små huller, der gør loftet svært at rengøre. Virksomheden oplyser de fra dd. vil bede rengøringsfirma om at komme og rengøre loft indtil der er fundet en permanent løsning. Gulv i køleskab fremstår med revne. Det oplyses, at gulvet skal udbedres.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for vedligehold af lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

