

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	1
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

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i lagerområder. Mundtlige procedurer for overvågning ved varemodtagelse. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvaske. Ydet konkret vejledning om frekvenser for opfyldning af papir og sæbe ved alle håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: flere arbejdsbordeborde fremstår med ansamlinger af snavs på underside. Hylder på lager fremstår snavsede. Loftsplader fremstår flere steder med snavs. Ventilation fremstår mange steder med ansamlinger af støv. Bag opvaskemaskiner ses der snavs. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om frekvenser for hovedrengøring og svært fremkommelige områder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølerum. Overordnet set fremstår følgende områder tilstrækkeligt renholdte: grøntområde, varemodtagelse, lagerlokaler, opvaskeafsnit, produktionsområde, bageri, lager i kælder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlige procedurer for overvågning af og begrænsning af skadedyr, herunder ved indgange og generel overvågning ved varemodtagelse. Set rapport fra skadedyrsbekæmper.

Følgende er konstateret: skærebrædder fremstår med slid og løse plastspåner.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om løsningsmulighed, fx. ved slibning eller udskiftning, ved slid.

Ydet konkret vejledning om vedligehold ved

Fødevarestyrelsen

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

15-12-2023

Dato

1 time 45 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 Køkken Hovedkøkken**

Adresse Hedegaardsvej 88

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 41810556

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

hæve/sænkemekanisme under arbejdsborde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse. Egenkontrolprocedurer for skadedyr og bekæmpelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer, iflg. cvr.dk.

Fødevarestyrelsen

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

15-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk