

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	

Fødevarestyrelsen

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

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

begrænsningsning 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

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 varemottagelse. 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