

Kontrolrapport



Virksomhed **Meyers Contract Catering,**

Dansk Sygepleje Råd

Kantine

Adresse Sankt Annæ Plads 30

Postnr./By 1250 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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☒ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-08-2019



Tidligere kontrol

Dato	22-11-2018	
Dato	14-06-2017	
Dato	24-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtligt redegjort for håndtering af buffet herunder 3 timers tidsstyring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperatur i køl- og fryseenheder, adskillelse, tildækning, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt datomærkning af produceret/åbne fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Personale toilet samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken, opvaskområde, buffetområde samt udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister i køleenheder samt blæser i kølerum.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Lokale herunder vægge i køkken. Udstyr herunder skærebretter samt rørmaskine. Inventar herunder hylder i kølerum. Vejledt om at der kan opstå fødevarerikkerhedsmæssige problemer ved manglende vedligeholdelse ved udstyr, lokaler og inventar. Set vedligeholdelsesplan med ca. 8 punkter om renovering af b.la. gulvet i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

