

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Meyers Contract Catering A/S**

Kædekontrolhovedkontor

Adresse Dampfærgevej 10, 1.

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 26631521 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for procedurer for tilbagetrækning. Kædehovedkontoret er ansvarlig for at kontakte de enkelte kædeenheder ved tilbagetrækninger, men kædeenhederne får også information direkte fra leverandøren, jf. aftale med leverandørerne (set denne). Virksomheden har redegjort for procedurer for opfølgning på sygdomshenvendelser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse for kædeenhederne for *Listeria monocytogenes*. Skriftligt egenkontrolprogram for kædeenhederne for holdbarhedsvurdering og for syltning. Ph måling ved sursyltning er udpeget til GAG og måles ved opstart af ny opskrift og ved ændringer i opskrift. Set eksempel på dokumentation for udført Ph måling i en kædeenhed. Ved opstart af ny kædeenhed fastlægges egenkontrolprogrammet for enheden i samarbejde med E-branchekoden, og ved ændringer kontakter enheden kædehovedkontoret, der opdaterer egenkontrolprogrammet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside af kontrolrapport for hovedkontoret, samt stikprøvevis for ca. 20 kædeenheder. Virksomheden har redegjort for procedurer for offentliggørelse på hjemmeside. Det er kædehovedkontoret, der er ansvarlig for at kædeenhedernes kontrolrapporter bliver offentliggjort på Meyers.dk.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for procedurer for sporbarhed. Gennemgået eksempel på sporbarhed for produkt sortøje bønne tilbage til leverandør og frem til kædeenhed. Følgende er konstateret: På Meyers.dk anpriser 2 steder at der udelukkende anvendes økologiske æg fra Niels og Grethe. Der anvendes imidlertid også andre æg i kædeenhederne. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

07-12-2022

Dato

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Meyers Contract Catering A/S

Kædekontrolhovedkontor

Adresse Dampfærgevej 10, 1.

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 26631521

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse, idet teksten blev fjernet under tilsynet, og teksten var fjernet andre steder inden tilsynet.

Vejledt generelt om anprisninger på hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kædehovedkontorets CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Liste over kædeenheder. Virksomheden har redegjort for hvilke enheder med CVR 26631521, der er omfattet af kædekontrolordningen, og hvilke der ikke er og årsag hertil. Vejledt virksomheden konkret om, at sende oplysninger til kædekoordinator om enheder, der ikke skal være omfattet af kædekontrollen grundet definition af hvilke enheder, der skal være med. Vejledt virksomheden konkret om navngivning af kædeenheder og forventet opdatering af lovgivning om dette.

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set analyseresultat for akrylamid for 1 prøve udtaget november 2022 i Meyers Frokost køkken (ikke omfattet af kædekontrolaftalen). Set prøveplan. Virksomheden oplyser, at den vil tage prøver for acrylamid i den kommende uge i 3 kædeenheder. Virksomheden har redegjort for at den ikke har levering af produkter, ud over kaffe, der er risikofyldte i forhold til akrylamid.

Fødevarestyrelsen

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

07-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift