

# Kontrolrapport

Virksomhed **Meyers Deli**

Adresse Gammel Kongevej 107

Postnr./By 1850 Frederiksberg C

CVR-nr. 21924679

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.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
09-01-2017		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	29-06-2016	
Dato	13-06-2016	
Særlige mærkningsordninger		
Dato	11-02-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar, faciliteter til hygiejnisk håndvask samt gennemgået procedurer for opvarmning og varmholdelse af suppe.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktionsområde i kælderplan, bar -og udsalgsområde samt opvaskeområde.

Der er vejledt konkret om rengøringsfrekvens af driftsinventar. Emfang over grillområde fremstår ikke tilstrækkeligt rengjorte med fedtede belægninger samt dråber af fedt. Det oplyses at emfanget bliver rengjort d.d. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set vedligeholdelsesplan med estimeret tidsfrist i januar 2017, over udbedring af lofter i produktionsområde i kælder, manglende fliser i opvaskeområde, udbedring af søjle samt væg bag grill område. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set elektronisk udført dokumentation for modtagerkontrol, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling og genopvarmning fra primo november 2016 til og med d.d. Yderligere set dokumentation i

# Kontrolrapport

Virksomhed **Meyers Deli**

Adresse Gammel Kongevej 107

Postnr./By 1850 Frederiksberg C

CVR-nr. 21924679

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

papirform, for daglig kontrol af kølemontre med færdigpakkede fødevarer til udsalg, som stemmer overens med virksomhedens kontrolfrekvens.

Der er vejledt konkret om tilpasning af egenkontrolprogram, herunder regler for dokumentationsfrekvens.

Virksomheden noterer elektronisk egenkontrol i produktionsområde i kælders samt i tilberedningsområde i stueplan. Virksomhedens elektroniske egenkontrolprogram i tilberedningsområde, er efter deres kontrolplan sat op til at dokumentationsfrekvens for opvarmning og nedkøling skal foretages 1 gang ugentligt, men er ikke gjort aktiv i programmet. Dokumentationen foregår udelukkende i produktionsområde i kælders.

Forholdet er vurderet som bagatelagtig overtrædelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---