

# Kontrolrapport



Virksomhed **Meyers Bageri**

Adresse **Store Kongensgade 46**

Postnr./By **1264 København K**

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	1
Godkendelser m.v.	
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 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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>21-09-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 24-04-2017	
Dato 14-06-2016	
Dato 02-05-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Virksomheden har en reol i kundeområdet med uemballeret brød som ikke er afskærmet fra kunderne, virksomheden oplyser at de ordner det med det samme.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om muligheder for afskærmning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler; bageri, disk/kundeområde samt lagerområde, udstyr og inventar. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Dør ud til gården fremstår snavset med mørke belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for lokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret lokaler; bageri, disk/kundeområde samt lagerområde, udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for nedkøling, opbevaringstemperatur samt modtagerkontrol for perioden april 2017 til d.d. Ingen anmærkninger.

