

# Kontrolrapport



Virksomhed **Meyers Konditori**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Kattegatvej 53

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 21924679 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## Kontroltype og -aktivitet

- Ordinær kontrol       Kontrolkampagne  
 Ekstra kontrol       Kædekontrol  
 Anden kontrol

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret temperatur i kølerum med opbevaring af letfordærlige fødevarer, adgang til rindende vand til håndvask og procesvand, gennemgået virksomhedens procedure for 1.) sikring mod sundhedsfare ved procesvand, 2.) tilbagekaldelse og tilbagetræning fra leverandører samt kunder, herunder igangværende revision 3.) affaldshåndtering, herunder brug af transportburer. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om at efterleve egne procedure for sikring af mikrobiologisk og kemisk fare ved procesvand.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af genbrugt procesudstyr, transportburer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation for udført kontrol af temperaturer under opbevarings på køl fra august til november 2018 samt gennemgået virksomhedens procedure for revision fra januar 2018 af egenkontrolprogrammet uden anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret instruktion af nye medarbejdere/vikarer: gennemgået indstruktion ift. tøj og håndhygiejne. Følgende er konstateret: en enkelt midlertidig vikar bærer flere fingerringe samtidig med direkte kontakt med marmelade. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for personlig hygiejne og konkret om at efterleve egen procedure.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens registrering samt opdateret procedure for at sikre registrering af transportører hos Fødevarestyrelsen.