

Kontrolrapport

Virksomhed **Meyers Contract Catering A/S**

Kædekontrolhovedkontor

Adresse Rigenegade 11

Postnr./By 1316 København K

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	
Emballage m.v.	1
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 www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret mundtlige og skriftlige procedurer for tilbagetrækning. Virksomheden oplyser, at kædeenhederne får en opringning fra leverandøren og desuden sender virksomheden en mail med påmindelse om indberetning til kædehovedkontoret og i egenkontrollen. Ingen anmærkninger

Kontrolleret procedurer for forbrugerklager og sygdomshenvendelser. Virksomheden redegjorde mundtligt for disse procedurer og oplyste, at de skriftlige procedurer vil blive tilrettet til det de faktisk gør

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden anvender e-branchekoden. Set risikoanalyse på tatar. Virksomheden oplyser at den fremsender information om hvorledes det sikres via leverandørreklæringer, at oksekød er salmonellafrit (står i branchekoden). Virksomheden har demonstreret hvorledes kædeenhederne finder information om holdetid ved forskellige kombinationer af stegetemperaturer, afbruning mv.

Gennemgået procedurer for implementering af egenkontrollen i virksomheder ved nye virksomheder og årlig opfølgning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Set eksempel på kontrolrapport for Kost og Mask.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden er ansvarlig for procedurer for sporbarhed et led tilbage. Alle fakturaer registreres i navision, som hovedkontoret har adgang til. Desuden registreres alle fakturaer i database kvartalsvis, som kædeenhederne har adgang til. Alle følgesedler gemmes i enhederne så længe varen befinder sig i virksomheden og kan desuden hentes i webshops. Set eksempel på faktura på køb af småkager.

Kontrolleret procedurer for information om allergene ingredienser. Set plancher og menukort, der anvendes i kædeenhederne. Modtaget 3 brochurer om angus, frie grise og



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

12-12-2018

Dato

3 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Meyers Contract Catering A/S**

Kædekontrolhovedkontor

Adresse Rigensgade 11

Postnr./By 1316 København K

CVR-nr. 26631521

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

græsgrise. Disse er ikke gennemlæst i detaljer. Set dokumentation for angus kvæg fra Livø. Ingen anmærkninger. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for udvælgelse af leverandører. Virksomheden kontrollerer at leverandører er registrerede som fødevarer virksomheder. Virksomheden sikrer at leverandøren er oprettet på leverandørliste og kontrollerer, at kædeenhederne kun anvender leverandører på denne liste. Kædeenhederne er instrueret i kun at handle med registrerede fødevarer virksomheder.

Vejledt virksomheden konkret om at indsende mail til Fødevarestyrelsen om anmeldelse af ændring i bilaget til kædekontrolaftalen, da virksomheden oplyser, at kemiske forureninger ikke er omfattet af hovedkontorets ansvarsområder.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kædekontrolhovedkontoret har ansvaret for udvælgelse af leverandører og hvilke emballager, kædeenhederne kan købe. Såfremt kædeenhed har specielle ønsker til emballage, skal hovedkontoret godkende dette. Set eksempel på overensstemmelseserklæring for miljøskål og hvide plastbokse hentet på webshop. Kædeenhederne har adgang til brugsanvisninger på leverandørers hjemmeside. Udstyr fx. boxe købes af den enkelte kædeenhed efter godkendelse af indkøbet (omkostningerne) af hovedkontoret. Hovedkontoret tjekker ikke overensstemmelseserklæringer for udstyr, men oplyser at der kun købes hos udvalgte leverandører. Vejledt virksomheden konkret om udarbejdelse af procedurer til sikring af at udstyr er egnet til kontakt med fødevarer. Hovedkontoret oplyser, at kædeenhederne er instrueret i aldrig at genbrug emballage, som er modtaget som emballage med fødevarer i.
