

# 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	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>28-01-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 13-02-2018	
Dato 09-01-2017	
Dato 29-06-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Opbevaringstemperatur i kølemontre med kager blev målt til 9,6 grader C. Der fandtes kun enkelte kølepligtige kager med bl.a. flødecreme og flødeoste creme i kølemontren.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om køleopbevaring.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af udsalgsområde, produktions -og opvaskeområde samt opbakkingskøkken i kælderr, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af udsalgsområde, produktions -og opvaskeområde samt opbakkingskøkken i kælder, herunder overflader og driftsinventar. Der er yderligere set rapport om løbende skadedyrskontrol. Ingen anmærkninger.

Gulv i kølerum i kælder fremstår med små huller flere steder samt mindre områder der fremstår med ru rå overflade efter udbedring. Der fandtes ligeledes små huller på gulv i produktionsområde i kælder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

