

Kontrolrapport

Virksomhed **Meyers Bageri**

Adresse Jægersborggade 9

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 21924679

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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, 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		
27-06-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	04-07-2018	
Dato	23-11-2017	
Dato	13-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret temperatur i kølerum og køleskabe med opbevaring af kølepligtige fødevarer, adgang til håndvask med sæbe og engangshåndklæder, procedure for tilbagekaldelse samt stikprøvevis kontrolleret temperatur ved modtagelse af kølepligtig friskpresset juice. Følgende er konstateret: omkring 50 stk. 250 ml. frisk juice, mærket max. 0 - +5 grader C, er målt med overflade termometer - inferrød til over +9, 1 grad C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Juicen er modtaget umiddelbart før kontrolbesøget og er straks flyttet til køleskabet. Vejledt generelt om kontrol af temperatur ved varemottagelse og særligt i varme perioder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: på gulvet under inventar i produktionsområdet: ovn, røremaskine, opvaskemaskine samt hylder i kølerum, er der betydelige mængde ansamling af mindst uge-gammelt snavs/indtørret rester af fødevarer og emballage. Der er foretaget billede dokumentation.

Virksomheden følger ikke egne procedure for daglig rengøring af svært tilgængelige steder ved bl.a. gulv. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi tager straks kontakt til ekstern

Kontrolrapport

Virksomhed **Meyers Bageri**

Adresse Jægersborggade 9

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 21924679

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

leverandør af rengøring og følger op.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt generelt om regler for rengøring og vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af afløb, dører og installationer: Følgende er konstateret: i forrummet til toiletet i loftet i hjørnet er der ca. 3- 6 cm omkreds hul omkring rørføring. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om sikring mod indtræningen af skadedyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for udført kontrol af temperaturer ved opbevaring fra april til juni 2019 samt registrering af tidligere tilbagekaldelse. Vejledt generelt om registrering af fejl/afvigelser ved temperatur.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret aktiviteter og registrering. ingen anmærkninger,

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning af økologiske fødevarer (Ø-mærket/ EU-logoet/ kodenummer).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse mellem økologiske og konventionelle fødevarer (kager) ved opbevaring / tilberedning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation vedr. økologiske produkter (Stikprøvevis kontrol af leverandør er underlagt økologikontrol)

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Regnskab for økologiske fødevarer (udvalgte færdigvarer / sporbarhedskontrol / kontrol af, at de fastlagte procedurer følges).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens modtagekontrol af økologiske produkter (kontrol af gennemførelse og registrering af modtagekontrol / kontrol af, at de fastlagte procedurer følges). Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At økologirapporten og dens egenkontrolprocedurer er dækkende for virksomhedens aktiviteter.