

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	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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, 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
01-08-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	27-06-2019	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	04-07-2018	
Dato	23-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur i køleskabe og kølerum med opbevaring af kølepligtige fødevarer, virksomhedens gode arbejds gange for begrænsning af procesforureningen, herunder akrylamid ved fremstilling af bagværk. Vejledt generelt om risiko for sundhedsfare ved dannelse af akrylamid samt forhold der har betydning for procesforureningen fx. tid og temperatur, typer af cerealier.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse om rengøring. Forholdet er enkelte steder bragt i orden.

Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: på gulvet og nedeste på vægge under inventar i produktionsområde, ved ovn, køleskab, røremaskine og opvaskeområde, fremstår overfladen med mere en uge gamle snavsede belægninger af indtørret rester af fødevarer.

Billedokumentation foretaget. Virksomheden er fremvist passende plan for rengøring og rengøringsfrekvens, men i øvrigt ingen bemærkninger.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret overflader på gulv, paneler og vægge i produktionsområdet: Følgende er

