

# Kontrolrapport

Virksomhed **Meyers Lyngby**

Adresse Lyngby Hovedgade 49

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 34893004

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| 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 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>15-09-2020</b>         |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>  |  |
| Dato 13-12-2019           |  |
| Dato 04-11-2019           |  |
| Virksomhedens egenkontrol |  |
| Dato 18-07-2019           |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i kølerum og i køleskuffer, opbevaring af tørvarer, mundtlige procedurer for opvarmning af hakkebøffer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionsområde og i opvaskeområde.

Vejledt generelt om regler for oplysning om indhold af sygdomsfremkaldende bakterier i hakket kød, der ikke opvarmes til min. 75 grader C.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum, køleskuffer samt isterningsmaskine og opvaskemaskine.

Ydet konkret vejledning om renholdelse af hylder og vægfliser under bord i pizzaområde samt om renholdelse af loft ved kaffeområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af trækarme samt gulv i produktionsområder og i opvaskeområde. Vejledt om manglende loftplader i opvaskeområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens risikoanalyse for dannelse af procesforureningen akrylamid/PAH ved fremstilling af pommesfrites og bagværk.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

# Kontrolrapport

Virksomhed **Meyers Lyngby**

Adresse Lyngby Hovedgade 49

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 34893004

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, køleopbevaring, sikker opvarmning og nedkøling af fødevarer for perioden: maj 2020 til d.d.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- nummer.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.