

# Kontrolrapport



Virksomhed **Meyers Centralbageri**

side 1 af 2

Adresse Hammerholmen 9A

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 41810556 Aut.nr.

| 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         | 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   |
|          | Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.<br>Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a> |

## Kontroltype og -aktivitet

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

## Tilsynsførendes bemærkninger

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer på tørlager og på kølelager.-ok. Kontrolleret temperaturer stikprøvevis i kølerum.-ok. Procedure for produktion af surdej gennemgået.-ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret bageri, kølerum, pakkeområde og tørlager samt kølerum.-ok. Procedure for rengøring af surdejstanke gennemgået.-ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: bageri og tørlager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse. Ingen ændringer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Vejledt om regler for kontrol m.m.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre. Nyt cvrnr er registreret korrekt. Sortiment uændret.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer, herunder kontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret regnskab for økologiske fødevarer [kontrol af løbende registreringer/ stikprøvekontrol af løbende regnskab



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

01-12-2020

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Meyers Centralbageri**

Adresse Hammerholmen 9A

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 41810556

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

med udgangspunkt i fysisk vareoptælling af udvalgte råvarer og/eller færdigvarer / kontrol af periodevise balanceopgørelser / sporbarhedskontrol med udgangspunkt i udvalgte produkter / kontrol af, at de fastlagte procedurer følges]. Ingen anmærkninger.

Gennemgået virksomhedens nye opstilling af regnskabsbalance og modtaget egenkontrolprogram for dette. Virksomhedens regnskab vurderes til at være tilfredsstillende.

Ny økologirapport fremsendes samt erklæring.