

# Kontrolrapport



Virksomhed **Meyers Contract Catering,**

**McKinsey & Company**

Kantine

Adresse Ved Stranden 14

Postnr./By 1061 København K

CVR-nr. 26631521

| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

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

Denne kontrol, dato

**11-10-2018**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 06-07-2017 |  |
| Dato | 24-05-2016 |  |
| Dato | 08-01-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaring af fødevarer på køl og frost kontrolleret uden anmærkninger. Der er mulighed for hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af produktionskøkkenet, emhætte med fedtfilter, køleinventar samt opvaskemaskinen kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af køleinventar kontrolleret uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, temperaturkontrol, opvarmning samt nedkøling fra april 2018 til d.d.

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

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent: 30-60 % er overholdt. Kontrollerer forekomst af økologiske fødevarer, anprisning med bronze spisemærke samt set balance regnskab for 2. kvartal 2018. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed