

# Kontrolrapport

Virksomhed **Meyers Contract Catering A/S**

Kædekontrolhovedkontor

Adresse Dampfærgevej 10, 1.

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 26631521 Aut.nr.

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               | 1        |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| 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 checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                 |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer for tilbagetrækning (procedurer stilet mod leverandører og intern procedure). Set eksempel på tilbagetrækning af sugar snaps i sidste uge (meddelelse fra leverandør med liste over aftagere og produkt, mail fra kvalitetsafdelingen til aftagerne, opfølgning via e-branchekoden). Set liste over afbødende foranstaltninger (gode arbejdsgange) i forhold til akrylamid ved bagning og stegning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens prøveprogram for udtagning af prøver årligt for akrylamid. Virksomheden oplyser, at der vil blive taget prøver (risikobaseret ud fra kendskab til de enkelte køkkener) i første kvartal 2022. Kontrolleret risikoanalyse for opbevaring, for varmholdelse og for rå mælk. Kontrolleret skriftlige procedurer for opbevaring, varmholdelse og håndtering af rå mælk. Kædehovedkontoret er ansvarlig for at sikre at risikoanalyse og procedurer medtages i egenkontrollen for den enkelte kædeenhed, når kædeenhed melder ind, at der er ændringer i aktiviteter

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapport for kædehovedkontor på egen hjemmeside. Offentliggørelse af kontrolrapporter for 4 kædeenheder, hvor der er markedsføring på nettet.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for procedurer for sporbarhed tilbagge til leverandør. Følgesedler opbevares i 3 måneder i kædeenheden, og der er adgang til fakturaer hos administrationen centralt i 5 år. Kontrolleret hjemmeside-tekst vedrørende æg og label rouge kyllinger - set hvilke varer kædeenhederne har mulighed for at bestille på hjemmeside. Vejledt virksomheden konkret om opdatering af teksten på hjemmesiden, så det tydeligt fremgår at det drejer sig om friske



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

01-12-2021

Dato

3 timer 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

## Virksomhed Meyers Contract Catering A/S

Kædekontrolhovedkontor

Adresse Dampfærgevej 10, 1.

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 26631521

## side 2 af 2

æg og at der også anvendes økologiske høns. Virksomheden oplyser, at det vil blive rettet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter er uændret. Kontrolleret procedurer for udvælgelse af leverandører. Set skriftlig procedure af 16. juli for indkøbsafdeling. Set 2 eksempler på leverandøraftale med leverandør.

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedne har sikret at leverandør af kaffe har sikret sig, at kaffe har et akrylamid niveau lavere end benchmarkniveau (Set mail og 2 analyser). Set liste over afbødende foranstaltninger vedrørende akrylamid. Vejledt virksomheden konkret om etablering af procedurer til sikring af at andre leverandører har gennemført afbødende foranstaltninger i forhold til akrylamid.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set hvorledes kædeenhederne kun kan bestille udvalgte fødevarekontaktmaterialer på bestillingsside hos leverandør. Kvalitetsafdelingen har udvalgt hvilke fødevarekontaktmaterialer, der må anvendes. Kontrolleret overensstemmelseserklæring for to typer film, hentet fra bestillingssiden.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

01-12-2021

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift