

Kontrolrapport



Virksomhed **MAN Energy Solutions, 35**

v/Coor

Adresse Teglholmsgade 35

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 10683548

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	05-05-2021	
Dato	29-06-2020	
Dato	13-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøg grundet indberetning fra virksomheden.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået menuplan for tirsdag, onsdag og torsdag i sidste uge, herunder hvorledes millionbøf med mos fremstilles, varmholdes, nedkøles, pakkes og opvarmes i mikroovn af den enkelte medarbejder. Virksomheden oplyser, at køleskabet, hvor de portionspakkede portioner af millionbøf med mos opbevares om natten, havde ok temperatur ved indsætning af maden i torsdags, men at det mandag morgen var over 10 grader C varmt. Køkkenet anvender nu et andet køleskab midlertidigt, og oplyser, at man vil medtage det i egenkontrollen for køkkenet. Gennemgået hvike medarbejdere, der har stået for produktionen af smørrebrød tirsdag, sandwiches onsdag og millionbøf torsdag. Maden serveres som buffet til frokost og til aften, men som portionsanretninger til natholdet. Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, samt procedurer for vask af hænder. Gennemgået virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer vedrørende personlig hygiejne og sygdom. Vejledt virksomheden konkret om opdatering af tekst om sygdom og nulstilling. Stikprøvekontrol af temperatur i kølerum og frostrum, samt adskillelse. Varmholdelse af kartofler i



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **MAN Energy Solutions, 35**

v/Coor

Adresse Teglholmsgade 35

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 10683548

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

termokasse, hvor der anvendes 3 timers regel. Vejledt virksomheden konkret om varmholdelse over 65 grader C ved længere tids opbevaring. Virksomhedens desinfektionsmiddel er godkendt af fødevarestyrelsen. Vejledt virksomheden konkret om at anvende desinfektionsmiddel effektivt mod norovirus i den konkrete situation. Vejledt virksomheden konkret om nulstilling af køkken. Udleveret faktaark om norovirus. Der er udtaget prøve af rest af millionbøf fra frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, lagerrum, kølerum. Vejledt virksomheden konkret om renholdelse af hylder i tørvarelager og omkring komfur.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling for november 2021.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

23-11-2021

Dato