

# Kontrolrapport

Virksomhed **MC COMPANY ApS**

Adresse H.C. Ørsteds Vej 46

Postnr./By 1879 Frederiksberg C

CVR-nr. 36417056

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>17-04-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-12-2017	
Dato 06-11-2017	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 12-01-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at letfordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: Lufttemperaturen blev målt med luftføler til 9,9°C i køleskuffer, hvor der blev opbevaret 3 plastikbeholdere med henholdsvis rå kød, hakkebøffer og fjerkræ. Ved indstikmåling var kernetemperaturen i marineret kyllingebrystfilet: 9,1°C, udskårne bøffer: 8,6°C samt hakkebøffer 9,4°C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Produkterne kasseres. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleskabe, adskillelse af fødevaregrupper samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Procedure for nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Det indskærpes, at lokaler hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Følgende er konstateret: Bordet ved barskrank fremstår med afskallende maling og ujævne overflader på bordpladen og rundt om armatur ved håndvasken. Fugerne mellem fliserne er flere steder gået i stykker på væggen bagved produktionsbord.

