

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	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	4
Offentliggørelse af kontrolrapport	2
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	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
28-01-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 23-11-2018	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 18-06-2018	
Dato 17-04-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar, adskillelse af fødevarergrupper samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

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

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse. Bøde 5.000 kr er fremsendt

Følgende er konstateret: Der kan fortsat ikke fremvises risikoanalyse for sousvideproduktion ved lave temperaturer. Virksomheden har fortsat sousvideproduktion af kyllingebryst ved 67,5 grader C og oksemørbrad ved 56,5 grader C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Sousvideproduktion ophøres, indtil de har kontaktet en konsulent. Vejledt konkret om regler for sousvideproduktion, herunder risikoanalyse, egenkontrol samt dokumentation.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport.

Det indskærpes, at kontrolrapporten, umiddelbart efter at virksomheden har modtaget denne, skal ophænges ved indgangspartiet til virksomheden. Kontrolrapporten skal placeres således, at den til stadighed er let synlig og læsbar for forbrugerne, inden disse betræder virksomhedens

