

# 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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
09-03-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	08-11-2019	
Dato	03-10-2019	
Dato	23-05-2019	

## 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 i køleskab er målt med luftføler til en lufttemperatur på 9,7°C. I køleskabet opbevares der: Cremebrulle (9 stk), pannacotta (12 stk), Cheesecake stykker (8 stk), 3 mindre beholdere med skiveskåret pølse og serranoskinke, kogte æg samt plastflasker med hjemmelavede mayonaiseprodukter. Ved indstikmåling i cremebrulle med indstiktermometer blev der målt en kernetemperatur på 11,2°C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Letfordærlige fødevarer kasseres. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost i øvirgt køleinventar. Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Følgende er konstateret: Begge p-skiver i køkkenet er itu. Køkkenpersonale redegør mundtligt for procedure for tidsstyring af åbenkølemontre. Vejledt konkret om udskiftning af p-skiver.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken under produktion. Vejledt om rengøring under hylder i



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **MC COMPANY ApS**

Adresse H.C. Ørsteds Vej 46

Postnr./By 1879 Frederiksberg C

CVR-nr. 36417056

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bagerste produktionsområde og ved udleveringsluge.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring, varemottagelse, opvarmning, varmholdelse og nedkøling for januar til februar 2020.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.