

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MovieHouse**

Adresse Tuborg Boulevard 10, 4

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 39590379

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.	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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-04-2022



Tidligere kontrol

Dato 09-03-2022	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 25-02-2020	
Dato 19-12-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med varmt vand og sæbe og tørring af hænder,

opbevaringstemperaturer i køleinventar, gennemgået

mundtligt procedure for korrigerende handlinger ved

opvarmning og nedkøling og fremvist relevant måleudstyr.

Vejledt om brug af 3- timers regel hvis temperatur ikke kan holdes i kold jomfru.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Gulve herunder kanter under inventar og indvendigt i opvaskemaskine.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Vægge, bordoverflader og kold jomfru. Vejledt konkret om øget frekvens på rengøring af køleinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtligt redegjort for korrigerende handlinger, hvis det ved overvågning viser sig, at et kontrolpunkt ikke er i styring.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MovieHouse**

Adresse Tuborg Boulevard 10, 4

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 39590379

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ikke bragt i orden. Følgende er konstateret: I følge virksomhedens skriftlige egenkontrolsprogram for nedkøling, skal fødevarer nedkøles fra 65 grader til 10 grader inden for tre timer. Virksomheden dokumenterer dagligt nedkøling på et ugentligt skema. Virksomheden starter nedkølingen ved køkkenets lukning ca kl 21.00, hvor de varme retter tages op af vandbad og tages op i en tom gastrobakke og stilles på arbejdsbordet, virksomheden oplyser at temperaturmålingen ikke startes umiddelbart efter dette. Ifølge virksomhedens ugentlige skema, hvor der dagligt dokumenteres start og slut temperatur for nedkøling. For uge 10 er der ikke dokumenteret en starttemperatur og 2 ud af 3 slut temperaturer ligger i intervallet 26- 33 grader ved nedkøling, i uge 11 er starttemperaturerne under 65 grader og kun 2 af målinger holder sig under 10 grader, uge 12 er der registreret en nedkøling 5 gange som ikke holder sig indenfor 3 timer i intervallet 65 grader til 10 grader, uge 13 er der ingen registreringer med en nedkøling indenfor 3 timer i intervallet 65 grader til 10 grader, i uge 14 er der 5 ud af 7 registreringer på nedkøling der ikke holder sig indenfor 3 timer i intervallet 65 grader til 10 grader. I virksomhedens elektroniske egenkontrolprogram for nedkøling er der siden sidste tilsyn ikke dokumenteret afvigelser ved nedkøling men udelukkende sikre nedkølinger, virksomheden har en ugentlig frekvens. Fotodokumentation af skriftlig dokumentation på temperaturmålinger er foretaget på kontrolbesøget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har tydeligvis misforstået sidste instruktion og får styr på det hurtigst muligt. Bødeforelæg på 10.000 kr. er fremsendt.

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

Kontrolleret: Virksomhedens markedsføring på egen hjemmeside.

Det indskræpes, at virksomheder som markedsfører sig på egen hjemmeside skal vise de seneste fire kontrolrapporter på et synligt sted på hjemmesiden.

Følgende er konstateret: På virksomhedens egen hjemmeside linkes der til kontrolrapporten med smiley resultat 1. Virksomhedens seneste kontrolrapport har smileyresultat 2.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det har jeg ikke været klar over, det bliver rettet hurtigst muligt. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. Virk.dk.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

12-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk