

Virksomhed **Furesø Marina ApS**Adresse **Frederiksborgvej 101**Postnr./By **3500 Værløse**CVR-nr. **31610907**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 2 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 2 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Uddannelse i hygiejne | 1 |
| 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 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 | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Autorisationer m.v. |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | <input type="checkbox"/> Prøver udtaget |

Denne kontrol, dato

11-08-2010

Tidligere kontrol

| | | |
|------|------------|--|
| Dato | 11-01-2010 | |
| Dato | 16-12-2009 | |
| Dato | 07-07-2009 | |

Tilsynsførendes bemærkninger - side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturkontrol i køle/frysemøbler i produktionslokale. Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt om genbrug af rester fra buffet. Vejledt om procedurer for håndtering af gravet laks.

Hygiejne: Rengøring: Det indskærpes, at gummilister i køle/frostmøbler skal holdes rene. Følgende er konstateret: Gummiliste i kølemøbel samt i frostmøbler er belagt med skimmelsvamp- Der opbevares uemballeret fødevarer i frysemøbel. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det bliver rengjort. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Virksomheden kan inden 14 dage anmode om skriftlig begrundelse og kan påklage afgørelsen til Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager senest 4 uger efter modtagelse af kontrolrapporten eller en skriftlig begrundelse. En eventuel klage skal sendes til fødevareregionen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionslokale samt dets inventar, opvaskeområde, barområde og personaletolet. Ingen anmærkninger.

Fødevareregion Øst
Fødevarerafdeling Rødovre

Fjeldhammervej 15
2610 Rødovre

T 72 27 60 00
F 72 27 63 99

www.fvst.dk
o-foedevareafd.roedovre@fvst.dk

Aflleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift



Virksomhed Furesø Marina ApS

Adresse Frederiksborgvej 101

Postnr./By 3500 Værløse

CVR-nr. 31610907

Tilsynsførendes bemærkninger - side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation på varemodtagelse, skyllevandstemperatur på opvaskemaskine samt opbevaringstemperaturer i perioden feb. 2010 til d.d.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskærpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Der er sidst dokumenteret opvarmning og nedkøling i marts måned. Dette på trods af, at der bliver opvarmet og nedkølet kyllingebryst, frikadeller m.m. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Virksomheden kan inden 14 dage anmode om skriftlig begrundelse og kan påklage afgørelsen til Sekretariatet for Fødevare- og Veterinærklager senest 4 uger efter modtagelse af kontrolrapporten eller en skriftlig begrundelse. En eventuel klage skal sendes til fødevareregionen.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er faguddannet personale ansat-

Godkendelser m.v.: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Udleveret blanket om kontrol i virksomheder.