

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Egå Marina**

Adresse **Egå Havvej 31**

Postnr./By **8250 Egå**

CVR-nr. **29419531**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-10-2016



Tidligere kontrol

Dato	05-11-2015	
Dato	06-07-2015	
Dato	04-06-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperaturer i kølerum, kølediske, ok. Adskillelse mellem rå- og spiseklare fødevarer ved opbevaring i kølerum. Ejer oplyser om planer mht. flytning af fersk fisk og kød til andet kølerum med køl på 2 grader. Kapasitet ved tilberedning til selskaber, a la carte vurderet ok. Fødevarer som opbevares i kølerum ude er emballeret, ok. Håndvaskefaciliteter, ok. Procedurer ved varmebehandling, nedkøling og adskillelse under produktion gennemgået uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Arbejdsoverflader som kommer i kontakt med fødevarer, på hylder i kølerum og kølere, set og fundet i orden. Opvask af udstyr i opvask med skyl over 80 grader. Pålægsmaskine og andet udstyr som ikke vaskes i opvaskemaskine desinficeres på anden vis, ok. Daglige arbejdsgange mht. rengøring ved luk gennemgået, alle arbejdsoverflader og gulve rengøres dagligt, ok. Det oplyses at der i stille periode hovedrengøres med bla. højderengøring, ok. Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelseplan er udarbejdet, Loftet, rått træ m.m. overfladebehandles. Hylde i grøntkøler overfladebehandles eller udskiftes, ny overflade på gulv i lille kølerum og grøntkøler, nye lister til kølerumsdør bestilles, filtre i udsug udskiftes og dør i forrum opsættes. Plan set og



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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Restaurant Egå Marina

Adresse Egå Havvej 31

Postnr./By 8250 Egå

CVR-nr. 29419531

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vedligehold igangsættes i 2016, ok

Virksomhedens egenkontrol: Set egenkontrolprogram og regelmæssigdokumentation fra 2016, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed på fisk ved faktura kontrol set, med oplysning om fangstredskab, område og latinsk betegnelse, set, ok

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-10-2016

Dato