

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Marienlyst Centeret**

Adresse **Marienlystvej 11**

Postnr./By **7800 Skive**

CVR-nr. **29189579**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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. Vises for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

12-01-2023



Tidligere kontrol

Dato	15-02-2022	
Dato	25-10-2019	
Dato	12-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Der er udført kontrol i centralkøkken samt afdelingskøkkener i Gnisten 1 og 2, afdelingskøkkener Sydvest og Øst.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i kølefaciliteter herunder målt temperatur. Håndtering af fødevarer ved fremstilling af varme retter og smørrebrød.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: I afdelingskøkken Øst er der i opvaskemaskine på lågekanter og gummilister brune indtørrede belægninger, og på håndvask i køkkenet er der brune belægninger på undersiden af vaskekummen og væg bagved. I afdelingskøkken Sydvest er der tykke brune belægninger på undersiden af håndvasken og brun belægning på væg bagved vasken. Der er taget fotodokumentation ved tilsynet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør rent.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken og afdelingskøkkener. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Marienlyst Centeret**

Adresse **Marienlystvej 11**

Postnr./By **7800 Skive**

CVR-nr. **29189579**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt konkret om vedligeholdelse af håndvaskområder i afdelingskøkkener.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden marts 2022 til januar 2023 for kontrol af køleopbevaring i produktionskøkken og afdelingskøkkener.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering.

Fødevarestyrelsen

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

12-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk