

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Marina**

Adresse Kystvej 32

Postnr./By 8500 Grenaa

CVR-nr. 36050896

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

02-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 02-12-2022	
Dato 22-11-2019	
Dato 20-08-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået virksomhedens arbejdsgange for nedkøling af varmebehandlede fødevarer, herunder størrelse af bølter, kantiner m.v. i kølerum. Ved gennemgang af kølerum stod 3 spande fond der var ca 10 liter fond i hver spand. Temperaturen på overflade af spandende var ca 33 grader C. Virksomheden fortalte at arbejdsgangene var i mindre spande eller gastrobakker, virksomheden oplyste at nedkølingen var startet for ca 3 1/2 time siden. Virksomheden fortalte at det var en afvigelse, og at de ville genopkøge og gentage nedkøling efter arbejdsgange og egenkontrolprogram. Kontrolleret temperatur i kølerum, OK. Gennemgået øvrige nedkølede varer i kølerummet uden bemærkninger eller anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Gennemgået virksomheden egenkontrolprogram og risikoanalyse for nedkøling, ingen anmærkninger. Kontrolleret registrering af resultater stikprøvevis for seneste måned nedkøling, ingen anmærkninger. Vejledt om redskabet Citti, der kan anvendes til alternativ nedkøling i forhold til faste nedkølingshastigheder. Vejledt om at indarbejde sikre faste arbejdsgange for nedkøling særligt i spande. Vejledt konkret om at ved kogning af fond over flere dage, skal det sikres at varmebehandlingstemperaturen også om natten er i mikrobiologisk sikker styring efter

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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 **Hotel Marina**

Adresse Kystvej 32

Postnr./By 8500 Grenaa

CVR-nr. 36050896

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrolprogrammet.

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

Fødevarestyrelsen

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

02-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk