

Kontrolrapport

Virksomhed **Marienlyst**

Restaurant
Adresse Nordre Strandvej 2A
Postnr./By 3000 Helsingør
CVR-nr. 16985104

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.	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
18-09-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 05-05-2017	
Dato 26-03-2017	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 02-12-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser at, de lige er begyndt at, langtidsstege hele kødstykker (culotte) til ved ca. 58°C i 10 timer derefter bliver der stegt af. Det vurderes at tilberednings metode giver et sikkert slutprodukt.

Virksomheden oplyser at, de kun har gjort det få gang.

Normalvis brunes hele kødstykker og steges ved højere temperaturer end 75 °C.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt

opbevaringstemperaturer i kølerum herunder adskillelse af fødevarer således at diverse kontamineringer forebygges.

Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftøringspapir i produktionskøkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge og gulve samt kølefaciliteter fremstår rene i køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken herunder drift inventar fremstår velvedligeholdet med hele og vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrolprogram, gennemførelse af

