

# Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Marina ApS**

Adresse Vedbæk Strandvej 391

Postnr./By 2950 Vedbæk

CVR-nr. 39023695

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**17-01-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 02-04-2017	
Dato 20-01-2017	
Dato 27-07-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: CVR-numre

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering,

krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning,

tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening,

personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed,

anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og

samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret

opbevaringstemperatur i køleinventar i produktionskøkken og i kælders, tildækning af fødevarer, adskillelse af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktionslokale med inventar, herunder

maskiner og redskaber samt stikprøvevis kontrolleret glatte

overflader samt opvaskemaskines indvendige sider og kanter.

Vejledt om nye gummilameller til opvasken, da disse er i stykker.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt om udskiftning eller maling af galvaniseret inventar i opvasken og hylder i kølerum i kælders, som områdevis danner rust, og dette vanskeliggøre

renholdelsen. Fuger på væg og gulv gennegås, så manglende

fuger erstattes med nye især i opvasken, maling af træ i



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

