

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	
Uddannelse i hygiejne	1
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 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	
09-03-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 18-09-2017	
Dato 05-05-2017	
Dato 26-03-2017	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i kølerfaciliteter 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, bage afdeling, opvaskeafdeling og ved afrydning til buffet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af

produktionskøkken, grovkøkken, bageområde, lager, opvaskeområde, køle- og fryserum samt overflader som kommer i direkte kontakt med fødevarer fremstår hele og rengøringsvenlige. Ingen anmærkninger.

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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set egenkontrolprogram udpegning af CCP'er, risikoanalyse og frekvens for dokumentation samt stikprøvevis kontrolleret dokumentation for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger og opvarmning og nedkøling for perioden december 2017 frem til dags dato.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i

Kontrolrapport

Virksomhed **Marienlyst**

Restaurant

Adresse Nordre Strandvej 2A

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 16985104

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr-nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.