

# 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	
Mærkning og information	1
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**16-10-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 09-03-2018	
Dato 18-09-2017	
Dato 05-05-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i

kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevarer således at

diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk

håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe

og aftørningspapir i produktionskøkken. Gennemgået

procedure i forbindelse med buffet håndtering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rengøring af produktionskøkken, bageafdeling,

opvaskeafdeling herunder overflader som kommer i kontakt

med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve

og inventar samt køle- og fryserum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at måleudstyr til

dokumentation af CCP er tilstede og er velvedligeholdet. Ingen

anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generelt

vedligeholdelsesniveau på inventar, gulv og gulv i

produktionskøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for

modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af

køleindretninger, opvarmning og nedkøling for perioden april

2018 frem til dags dato.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Marienlyst**

Restaurant

Adresse Nordre Strandvej 2A

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 16985104

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Anderbryst, oksemørbrad og østers.

Ingen anmærkninger.

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