

# 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	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

**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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-02-2019



## Tidligere kontrol

Dato 16-10-2018	
Dato 09-03-2018	
Dato 18-09-2017	

## 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.

Følgende er konstateret: Der er en del små fluer ved opvaskeafdelingen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden under tilsynet ringede til skadedyrsfirma. Virksomheden fjernede en kasse med tomme vinflasker som muligvis kunne være kilden. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har implementeret et punkt i deres risikoanalyse, der omhandler



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarerstyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

