

Kontrolrapport

Virksomhed **Marina Lounge ApS**

Adresse Langelinie Allé 54

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 39907771

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	4
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	4
Uddannelse i hygiejne	2
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, 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
18-06-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 26-05-2021	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 12-11-2020	
Dato 15-09-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fødevarerejseholdet har foretaget kontrol på baggrund af fælles myndighedsindsats. Udleveret retssikkerhedsblanket og henvist til klagevejledning. Vejledt om betaling for kontrol.

Kontrolrapport er rettet den 5. juli 2021.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskærpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask.

Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Følgende er konstateret: Ved kontrollen blev det konstateret, at dobbeltvask ikke kunne benyttes, idet vasken med opvaskebakker placeret henover vasken blev anvendt til anretning af mad. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vores køkken er meget lille, og her er ikke meget plads. Indskærpelse medfører to gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg på 5.000 kr. fremsendt.

Følgende er konstateret: Isterningemaskine i kælderlokaler fremstår uhygiejnisk indeni (belægninger af snavs og kalk), og de omkringliggende faciliteter fremstår med mørkt snavs og smuds. Isterningemaskine er placeret lige ved siden af

Kontrolrapport

Virksomhed **Marina Lounge ApS**

Adresse Langelinie Allé 54

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 39907771

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvaskemaskine. Overflader i køleskabe samt rullebord og flader til håndtering af fødevarer fremstår med belægninger af snavs, gamle madrester og fedt. Billeddokumentation er optaget. Der er tidligere sanktioneret for forholdet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får det rengjort.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden er ophørt med at servere frosne hindbær. OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport. Bødeforelæg på 2.000 kr.

fremsendt. Følgende er konstateret: Seneste kontrolrapport fra kontrolbesøg den 26. maj 2021, som har kontrolresultat 4, er ikke ophængt ved indgangspartiet. I stedet hænger kontrolrapport fra kontrolbesøg den 12. november 2020, som har kontrolresultat 1. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi ved ikke, om vi har fået den endelige kontrolrapport fra forrige kontrolbesøg. Fødevarestyrelsen har efterfølgende kontrolleret, om kontrolrapport var fremsendt, og denne er fremsendt den 28. maj 2021.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret instruktion af medarbejdere, der tilvirker fødevarer i hygiejne. Det indskræpes, at den, der er ansvarlig for en virksomhed, skal sikre, at ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret til dette. Følgende er konstateret: På forespørgsel omkring temperaturkrav til kølefaciliteter oplyste ansat i køkkenet, at temperaturkravet var mellem 10 - 12°C, og herefter oplyste ansat, at det er max. 8°C.

(Temperaturkrav på fødevarer i køleskab er max. 5 °C). Ligeledes blev det konstateret, at ansat under kontrol kom ind i køkkenet udefra og ved forespørgsel på temperaturkrav ikke udviste hygiejnisk håndtering. Ansat tog et stykke tilberedt kylling ud af beholder med hænderne, lagde det tilbage, hvorefter han aftørrede hænderne i et snavset viskestykke fra forklæde og fortsatte sin videre færd i køkkenet. Ansat oplyste, at han ikke var instrueret i egenkontrolprogram, og at tidligere ansvarlig for dette var stoppet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det vidste jeg ikke. Jeg bliver instrueret i egenkontrol af ny ansvarlig. Indskærpelse medfører to gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Mærkning og information: Der er ikke fulgt op på forholdet vedr. oplysninger om allergener.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Drikkevarerne Red Bull, Fanta, Aloe King Mango, Gazoz og Pepsi Max. Der blev fremsendt en faktura til virksomheden, som blev videresendt til Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.