

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Marina**

Adresse Vinkelhagevej 8

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 27634451

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-05-2018



Tidligere kontrol

Dato	22-08-2016	
Dato	24-06-2015	
Dato	26-06-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af køkken samt tilstødende lokaler, og skur, med opbevaring af øl og sodavand, gennemgået virksomhedens aftale og seneste rapport fra ekstern skadedyrsbekæmper, herunder at evt. bemærkninger, følges til dør. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at flader, rundt i køkkenet fremstår, hele, glatte og rengøringsvenlige. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens egenkontrolprogram er dækkende for aktiviteterne, konkret vejledt om at der på fødevarer styrelsens hjemmeside, findes en nyere version, af "eksempel på egenkontrol". Ingen anmærkninger. Kontrolleret at virksomhedens frekvens for dokumentation er passende for de faktiske aktiviteter. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse er dækkende, konkret vejledt om at udfylde blanket 3 + 8-12 på fødevarer styrelsen hjemmeside, når der ikke længere bruges elektronisk egenkontrol. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. virksomheden har fremlagt procedurer for oplæring i personlig hygiejne samt, rengøring af udstyr.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk