

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Marina**

Adresse Kystvej 32

Postnr./By 8500 Grenaa

CVR-nr. 36050896

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

Denne kontrol, dato

22-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	20-08-2019	
Dato	13-06-2018	
Dato	13-12-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølere og fryserne samt håndvaskefaciliteter og procedure for adskillelse af levnedsmidler på køl og under produktion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Køkken

Følgende er konstateret: Der ses rust på svingdører og ved gulv. Der skaller maling af væg/panel ved siden af døren. Der ses rust nederst på elevator/køkken.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden oplyser at istandgørelse/renovering allerede er sat i værk.

Følgende er kontrolleret: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken og glasrum.

Følgende er konstateret: Der er hul i mur ved rørgennemføring i glasrum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, varmebehandling, nedkøling og opbevaringstemperatur på køl og frost stikprøvevis for perioden sidste kontrolbesøg til dags dato.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 10 min.

Kontrollens varighed