

Kontrolrapport



Virksomhed **Kystvejens Hotel og**

Konferencecenter

Centralkøkken

Adresse **Kystvej 26**

Postnr./By **8500 Grenaa**

CVR-nr. **31887291**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, 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

27-08-2020



Tidligere kontrol

Dato	21-10-2019	
Dato	30-04-2019	
Dato	01-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse om sygdom. Virksomheden har orienteret Fødevarestyrelsen herom.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer serveret mandag og tirsdag i indeværende uge. Fremstilling af retter serveret mandag er mundtligt gennemgået med udgangspunkt i menu - håndtering, opvarmning og fremstilling af pure og øvrig garniture er gennemgået. Gennemgået procedurer for kontrol af friskhed af østers ved servering, ok.

Kontrolleret adskillelse af råvarer og varmebehandlede fødevarer, afdækning af anrettede tallerkener og øvrige anrettede fødevarer ved opbevaring på køl i køleskabe og kølerum, ok. Kontrolleret at desinfektionsmiddel er godkendt, ok. Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder på produktberørende overflader og udstyr og at anvendelsen sker i henhold til anvisningen, ok. Mundtligt gennemgået rutiner omkring rengøring og disinketion



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Kystvejens Hotel og**

Konferencecenter

Centralkøkken

Adresse **Kystvej 26**

Postnr./By **8500 Grenaa**

CVR-nr. **31887291**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

af pålægsmaskine - herunder at maskinen skilles ad. Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af tørvarelager i kældere, grøntkølerum, produktberørende overflader i det varme køkken, opvaske- og isterningemaskine, ok. Følgende er konstateret: renholdelse af køleskabe i det koldekøkken. Der er produktrester i det ene køleskab og mørke belægninger på gummilister i et andet køleskab, som kan aftørres. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring af lokaler og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelsesmæssig stand for udstyr i koldt og varmt køkken. Skadedyrssikring af dør for vareindlevering, ok.

Kontrolleret: vedligehold af fødevarelokaler. Følgende er konstateret: Der mangler insektnet for vindue i koldt køkken, områdevis afskallet puds nedest på væg i tørvarelager og der er utæthed i rørinstallation, som medfører dryp og vand på gulv i omklædningsrum. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om vedligeholdelse af lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for de seneste tre måneder, ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologi, varemottagelse, opbevaring og adskille og tilberedning af varmeretter. Kontrolleret virksomhedens skrevne procedurer for sygdom blandt køkkenpersonalet, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: østers og cherrytomater. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Der er medtaget oplysninger med relevans for kontrollen.

Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at der ikke er en sammenhæng mellem sygdomsudbrud og indtagelse af mad serveret på stedet den 24.-25. aug. 2020.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-08-2020

Dato