

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kystvejens Hotel og**

Konferencecenter

Centralkøkken

Adresse **Kystvej 26**

Postnr./By **8500 Grenaa**

CVR-nr. **31887291**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-12-2022



Tidligere kontrol

Dato	27-08-2020	
Dato	21-10-2019	
Dato	30-04-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en henvendelse om

sygdomsmistanke indmeldt af virksomheden selv.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Fødevarestyrelsen har fra virksomheden modtaget anmeldelser om sygdom blandt gæster, som har spist mad, som

virksomheden har håndteret den 24. og 25. november 2022.

Inkubationstider og symptomer hos de syge gæster tyder på smitte med norovirus.

Virksomheden har på anmodning udleveret kontaktoplysninger på andre gæster/selskaber fra samme dato.

Kontrolleret faciliteter og procedurer for personlig hygiejne:

Håndvaske- og toiletforhold, gode arbejdsgange for håndvask samt hygiejnisk brug af handsker, gode arbejdsgange for brug af ren arbejdsbeklædning, gode arbejdsgange for at blive hjemme i tilfælde af sygdom mv.

Kontrolleret oplysninger om sygdom blandt personale.

Virksomheden oplyser, at der ikke har været sygdom blandt køkken- og serveringspersonalet i perioden.

Kontrolleret faciliteter og procedurer i forbindelse med tilberedning og fremstilling af mad serveret den 24. og 25.

november 2022, herunder nedkøling og opvarmning af hummerbisk, kalvekød med tilbehør og opvarmning og nedkøling af panna cotta. Frokostmenu fredag er gennemgået,

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

3 timer 55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kystvejens Hotel og**

Konferencecenter

Centralkøkken

Adresse **Kystvej 26**

Postnr./By **8500 Grenaa**

CVR-nr. **31887291**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

herunder indhold, håndtering, fremstilling af lun ret, delkomponenter og pynt.

Fødevarestyrelsen vurderer at der ikke kan dokumenteres og påvises en sammenhæng mellem virksomhedens produktion og servering og det pågældende sygdomsudbrud.

Vejledt generelt om smitterisiko ved norovirus samt om rengøring og desinfektion af overflader på lokaler, udstyr, inventar og emballage på fødevarer med desinfektionsmiddel, som er effektivt over for norovirus.

Udleveret Faktaark om norovirus

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

- at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,

- at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 48 timer efter symptomophør,

- at ansatte har pligt til at meddele virksomhedslederen, hvis man har symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer,

- at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet pårørende med symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer,

- at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj,

- at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. Følgende er konstateret: I

kølerum er placeret en stor gryde med et indhold på ca. 25-30 liter høns i asparges. Med kalibreret

indstikstermometer er målt en temperatur på 23 grader C. ca. 15 cm nede i midten af fyldet. I stålkantine med

ca. 10 liter konfiteret and er målt 10 grader C og i stålkantine med cirka 5 liter risengrød 8 grader C. Alle 3

produkter er fremstillet dagen før den 30.11.2022. Omgivelsestemperatur i kølerum er målt til 4 grader C.

Virksomheden kasserede produkterne på tilsynet under overværelse af tilsynsførende. Virksomheden havde

ingen bemærkninger. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Der er foretaget fotodokumentation.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

01-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kystvejens Hotel og**

Konferencecenter

Centralkøkken

Adresse **Kystvej 26**

Postnr./By **8500 Grenaa**

CVR-nr. **31887291**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken og kølerum. Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmiddel herunder koncentration, virketid og at rengøring og desinfektion udføres i to adskilte arbejdsgange.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer. Det indskræpes, at virksomheden skal følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne. Følgende er konstateret: Virksomheden følger ikke sine egenkontrolprocedurer for nedkøling. I følge egenkontrolprogrammet står der: Nedkøling foretages i passende funktioner således, at nedkøling fra 65 til 10 grader C kan foretages på højst 4 timer. For at sikre sikker nedkøling, noteres klokkeslet og temperatur ved start af nedkøling, og minimum 1 time efter nedkølingsstart noteres igen klokkeslet og temperatur. Herved beregner systemet sikker nedkøling.

Virksomheden noterer istedet klokkeslet og temperatur ved nedkølingsstart og efter 3-4 timer efter.

Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Der er udleveret retssikkerhedsblanket.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

01-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk