

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Café Marina**

Adresse Havnepladsen 3

Postnr./By 4673 Rødvig Stevns

CVR-nr. 32946135

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

27-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 14-09-2023	
Dato 27-04-2023	
Dato 30-03-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost, herunder temperaturmålinger, samt adgang til hygiejniske faciliteter til vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Vandrette produktbærende overflader, herunder hylder og borde, gulvlist i barområde samt paneler ved

kundebetjeningsområde. Opvaskeområde med borde og opbevaring af rengøringsartikler, ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Renholdelse af gulv i opvaskeområde.

Langs lister og paneler under nederste hylde i opvaskeområdet ses ansamlinger af snavs af ældre dato. Ovenpå panel bag kumme-fryser ses ansamlinger af snavs af ældre dato.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler og inventar, hvor der forefindes fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af indgangsdøre til produktionskøkken.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 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 **Café Marina**

Adresse Havnepladsen 3

Postnr./By 4673 Rødvig Stevns

CVR-nr. 32946135

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Netdørene til begge indgange til produktionskøkkenet fremstår uden tæt fejelliste i bund. Begge netdøre kan skærmes helt af med en solid almindelig dør, som dog står åben i restaurantens åbningstid. Virksomheden forklarer, at der hele tiden er nogen i køkkenet, når netdørene er slået for.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring, samt vejledt konkret om muligheden for at påsætte en fejelliste på netdørene, så de lukker tæt i bunden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling siden sidste kontrolbesøg.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for skadedyrssikring.

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

Fødevarestyrelsen

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

27-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk