

Kontrolrapport



Virksomhed **Dalby Hotel og Restaurant**

Bregnen

Adresse Vordingborgvej 425

Postnr./By 4690 Haslev

CVR-nr. 26623677

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.	
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

26-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	26-11-2018	
Dato	27-09-2018	
Dato	30-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i kølerum i fryser med overdækning og fri af gulv, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask og tøring i køkken, samt virksomhedens mundtlige redegørelse for tidsmæssig adskillelse af grønt og kød i produktionsvask.

Kontrolleret mundtlige procedurer for vakuum pakning. Følgende er konstateret: Vakuum pakning foregår i lokale, som ikke er egnet til håndtering af åbne varer i det der ikke er direkte adgang til håndvask. Der henvises til håndvask i køkken, hvor man skal i gennem en lukket dør. Virksomheden oplyser de straks vil finde en anden placering af vakuumpakker. Det betragtes som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret uden anmærkninger at medarbejds redegørelse for opvarmning og kontrol af sousvide kylling stemmeroverens med virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: Vaakumpakker og produktionsoverflader.

Konkret vejledt om rengøringsfrekvenser af emfang.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens mundtlige vedligeholdelsesplan for plader i køkken, som tidligere har dækket hul i væggen, vinduer og lofter og dør i



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Dalby Hotel og Restaurant**

Bregnen

Adresse Vordingborgvej 425

Postnr./By 4690 Haslev

CVR-nr. 26623677

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

grønt kølerum. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om skriftlig vedligeholdelsesplan som arbejdsværktøj.

Kontrolleret: Skadedyrssikring af lager

Følgende er konstateret: Der er et mindre hul fra ikke skadedyrssikret baggang ved fryserum og ind til lager.

Virksomheden oplyser at de straks vil rette forholdet. Der er ikke tegn på indtrængne skadedyr i lokaler hvor der opbevares fødevarer.

Det betragtes som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for langtidsstegning og sousvide, samt egenkontrolprocedurer på samme område.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for langtidsstegning og sousvide i perioden for oktober og november 2019.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

26-11-2019

Dato