

Kontrolrapport



Virksomhed **Dyvig Badehotel**

v/John Bech Amstrup

Adresse Dyvigvej 31

Postnr./By 6430 Nordborg

CVR-nr. 30569733

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-11-2019



Tidligere kontrol

Dato 11-06-2019	
Dato 26-10-2018	
Dato 18-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer. Set funktionsdygtigt indstikstermometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Enkelte sekundære områder som f.eks. underliggende inventar ved varme afdeling fremstår beskidt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om opmærksomhed på rengøring af sekundære områder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af køleborde.

Følgende er konstateret: På front ved køleborde mangler afskærmning ved kompressor hvilket besværliggør rengøring.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om afdækning af kompressor.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling, nedkøling og langtidsstegning for de seneste 4 måneder.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation for at Norsk laks er



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Dyvig Badehotel**

v/John Bech Amstrup

Adresse Dyvigvej 31

Postnr./By 6430 Nordborg

CVR-nr. 30569733

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fri for parasitter og derfor ikke behøver indfrysning før anvendelse i forbindelse med koldrøgning, rimning og andre processer uden varmebehandling. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Torskeloins og laks leveret d. 5. november.

Ingen anmærkninger.