

# Kontrolrapport

Virksomhed **Dyvig Badehotel**

v/John Bech Amstrup

Adresse Dyvigvej 31

Postnr./By 6430 Nordborg

CVR-nr. 30569733

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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

**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	<b>04-06-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	26-02-2020	
Dato	17-12-2019	
Dato	26-11-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 21. juni 2021.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring af fersk fisk. Bødeforelæg 20.000 kr. fremsendt. Følgende er konstateret: I køleskab i køkken ved frokostafdelingen opbevares ferske rødspættefileter ved for høj temperatur. Opbevaringstemperatur målt til 7,4 °C med Fødevarestyrelsens kalibrede termometer og kernetemperatur er målt til 4,3 °C i rødspættefileter (ca. 2 kg) - køleskabets digitale display viser 7 °C. I de 2 "fiskekølere" i gangen er målt en opbevaringstemperatur på henholdsvis 3,3 og 3,6 °C. Der er taget billeder af forholdene.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi lægger fremadrettet fersk fisk på is.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I to af tre isterningmaskiner ses belægninger af snavs og kalk. Der er taget billeder der dokumenterer forholdene.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi gjort rent med det samme.

