

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

30-03-2022



Tidligere kontrol

Dato 06-12-2021	
Dato 25-10-2021	
Dato 13-07-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Fremvist retssikkerhedsblanket ved tilsynets start.

2. opfølgende kontrolbesøg efter anmærkninger givet d. 25. oktober 2021.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter herunder også ved fersk fisk. Set klargøring af forskellige delelementer til aftensservering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar, gulv og vægge i produktionsområder, kølerum og opvaskeområde.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for langtidsstegning/sous-vide.

Vejledt om at Fødevarestyrelsens SiTTi-værktøj kan anvendes som supplement til allerede eksisterende egenkontrolprogram for både varmebehandling og nedkøling.

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk