

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Agger Badehotel**

v/ Susanne Byskov

Adresse Vesterhavsvej 10

Postnr./By 7770 Vestervig

CVR-nr. 33451261

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-07-2022



Tidligere kontrol

Dato 06-07-2020	
Dato 24-07-2019	
Dato 27-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Kontrolleret temperaturen i køleskab med rejer i luge. Konstatere en temperatur på 8,3 C i køleskabet. Rejerne har kun været opbevaret kortvarig der ifølge virksomheden. Virksomheden har ændret temperaturen i køleskabet så der max. bliver 5 C. Har ikke konstateret at rejerne har taget skade af den kortvarige opbevaring. Rejerne blev flyttet til andet køleskab, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af virksomhedens lokaler og udstyr.

Følgende er konstateret: Der er nogle huller i gulvet på det lille tørlager. Virksomheden har forklaret at der er bestilt håndværker.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om glat og afvaskelige overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Dokumentation for

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Agger Badehotel**

v/ Susanne Byskov

Adresse Vesterhavsvej 10

Postnr./By 7770 Vestervig

CVR-nr. 33451261

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling.

Følgende er konstateret: Virksomheden har flere gange startet nedkøling ved 50 C eller 60 C.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at overholde egne procedurer for nedkøling. I skema står der nedkøling fra 65 til 10 C indenfor 3 timer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturen og opvarmningskontrol siden april 2022 til i dag.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

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

26-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk