

Kontrolrapport

Virksomhed **Dino's Restaurant**

Adresse Østergade 34

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 41356022

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | |
| Vedligeholdelse | 1 |
| 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 | |
| 15-02-2021 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 12-06-2020 | |
| Dato | |
| Dato | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrollerer opbevaringstemperaturer på fødevarer i køleskabe og frydere. Kontrolleret opbevaring af fødevarer i koldjomfru og tilhørende kantiner, herunder opbevaringstemperaturer i samme. Kontrolleret at fødevarer i køleanordninger og frydere er tilstrækkelige emballerede og adskilte således kontaminering fra rå og ferske fødevarer og til færdige og spiseklare fødevarer undgås. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køleskabe, frydere, koldjomfruer og tilberedningsområde generelt.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemodtagelse, opbevaringstemperaturer og tilstrækkelig varmebehandling af fødevarerne for perioden fra 1. november 2020 til dags dato. Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram via blanket 8. af 1. juni 2020. Inge anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. samt fødevareraktiviteter og registrering.