

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Dino's Restaurant I/S**

Adresse **Andrupsgade 3**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **36003022**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

24-06-2022



Tidligere kontrol

Dato 03-03-2022	
Dato 31-01-2022	
Særlige mærkningsordninger	
Dato 05-12-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Målt opbevaringstemperatur i kølerum og køleskuffer og kontrolleret at der er tilstrækkelig adskillelse mellem rå produkter under optøning og spiseklare produkter samt generelt tildækning af fødevarer opbevaret i kølerum. Kontrolleret procedure for hakning af skinke og champignon samt holdbarhedsstyring generel af anbrudte fødevarer. Kontrolleret procedure for varmbehandling af kylling og hakkebøffer, herunder kernetemperatur samt udstyr til måling af kernetemperatur. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene. Følgende er konstateret: Der fremstår kraftig skimmelbelægning på kanter langs køleskabs låger i kølebord med tilhørende koldjomfru. Derudover fremstår gulv under hylder i kølerum med ældre produktrester og gitter for kondensator fremstår med mørke belægninger. Sodavandskasser der anvendes til placering af kasser under hakning af skinke mm fremstår med ældre produktrester og mørke belægninger. Gummifuge langs opvaskebord fremstår

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Dino's Restaurant I/S**

Adresse Andrupsgade 3

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 36003022

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tillige med mørke belægninger.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør det rent med det samme.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling samt skriftlige procedurer for varmebehandling. Ligeledes kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol i forbindelse med varmebehandling for indeværende år. 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

24-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk