

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lido Fiske Restaurant**

Adresse **Strandvejen 87 A**

Postnr./By **9800 Hjørring**

CVR-nr. **32892264**

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

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

Denne kontrol, dato

27-06-2022



Tidligere kontrol

Dato	12-05-2022	
Dato	10-07-2019	
Dato	01-07-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Følgende er konstateret: Procedurer for opvarmning/nedkøling af saucer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om opvarmning af saucer, herunder korrekt brug af termometer.

Følgende er konstateret: Kontrolleret temperatur i sauce.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om procedure for opvarmning / varmholdelse af saucer.

Målte overflade temperatur i sauce, ejer fjernede det inden der var muligt at måle kerne temperaturen der i.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i kølerum, ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Snavset gulv under inventar og ved overgang fra gulv til væg under inventar..

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at følge rengørings procedure.

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 klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Lido Fiske Restaurant

Adresse Strandvejen 87 A

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 32892264

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af lager, herunder port / dør ud til og gulv.

Følgende er konstateret: Manglende vedligeholdelse af gulv / port / dør ud til på lager.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder reparation af gul, port på lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagekontrol, opvarmningskontrol, nedkølingskontrol og temperaturkontrol for køl og frost, for perioden fra April 2022 og frem til dags dato.

Kontrolleret: risikoanalyse.

Følgende er konstateret: Manglende procedure i risikoanalyser for produktion af sauce.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om revision af egenkontrol / risikoanalyse procedure.

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

27-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift