

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Lindberg Dining**

Adresse **Torvet 1**

Postnr./By **7323 Give**

CVR-nr. **40559124**

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.	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 indskærpelse givet før 2022

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	
<b>13-11-2025</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 13-04-2023	
Dato 02-11-2022	
Dato 15-12-2020	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set tilvirkning af tarteletfyld.

Virksomheden har redegjort for tilvirkning, nedkøling og genopvarmning. Set fødevarer opbevaret på køl og frost

herunder kontrolleret adskillelse og tildækning samt stikprøvevis målt temperatur på kølekrævende fødevarer. Set fødevarer til optøning. Virksomheden har redegjort for procedurer herfor. Vejledt om kølekrav herunder at kølekæden ikke må brydes. Set faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Virksomheden har redegjort for varemottagelse og opbevaring af fersk fisk. Virksomheden oplyser, at de modager fersk fisk på is.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: I liste ved skabsfryser er der mindre sorte belægninger af skimmellignende vækst. På køleskuffer ved varmområde er der spild indtørret fødevarer rester.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om rengøring herunder frekvens for rengøring. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølerum, fryserum, frysetrailer, isterningmaskine, opvaskemaskiner samt produktionsområder herunder arbejdsborde.

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lindberg Dining**

Adresse Torvet 1

Postnr./By 7323 Give

CVR-nr. 40559124

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling. Virksomheden har udpeget aktiviteterne som kritiske kontrolaktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden 1. oktober 2025 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Vejledt virksomheden om 1/3 del reglen herunder, at det er virksomhedens ansvar, at registrere ændringer i aktiviteter inden disse påbegyndes via Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

13-11-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift