

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	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 04-08-2022



Dato 24-06-2022



Hygiejne: Rengøring

Dato 03-03-2022



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrollen er foretaget i forbindelse med den prioriterede indsats - Håndtering af kebab-/shawarmaspyd.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Under tilsynet havde virksomheden ikke igangsat stegning af kebabspyd.

Gennemgået virksomhedens procedurer for modtagelse og derefter opbevaring af kebabspyd. Virksomheden modtager kebabspyd emballeret i film på frost, og opbevarer derefter de hele spyd på frost ved -18 grader celsius. Ingen anmærkninger. Gennemgået virksomhedens procedurer for varmbehandling af kebabspyd. Virksomheden har redegjort for kombination af temperatur og tid ved stegning. Ok.

Virksomheden har redegjort for, at varmbehandlingen af spyddet foretages på én gang, uden at varmen slukkes på noget tidspunkt. Varmbehandlingen af spyddet varer ca. 3 timer. Derved er der ikke overskydende, ikke varmebehandlet kød på spyddet efter lukketid. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har redegjort for nedkølingsprocedurer af det nedskårne kebabkød. Efter kebabkøddet er skåret ved fra spyddet, fyldes det løbende i stålkantiner som tildækkes med stanniol eller film, for derefter at blive sat på køl. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse på procestrin

Fødevarestyrelsen

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

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

Adresse Andrupsgade 3

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 36003022

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varmbehandling, varmholdelse samt nedkøling som er udpeget som kritiske kontrolpunkter. Virksomheden har taget stilling til risikoen for overlevelse/fremvækst af sygdomsfremkaldende bakterier og krydskontamination ved håndtering.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring, varmbehandling og nedkøling for perioden august 2022 til dags dato.

Kontrolleret at virksomheden er i besiddelse af et indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., P-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

07-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk