

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Dino's Restaurant**

Adresse Østergade 34

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 41356022

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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

22-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 24-03-2022	
Dato 15-02-2021	
Dato 12-06-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder og vejledt om tilgængelig sæbe ved håndvaske. Målt opbevaringstemperatur i køleskabe og kontrolleret procedure for optøning af fødevarer.

Kontrolleret tilstrækkelig adskillelse mellem rå og spiseklare produkter. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I køleskab hvori der opbevares emballeret og uemballeret frugt og grønt fremstår gitter for kondensaor med kraftige mørke belægninger og indstik til hylder fremstår med skimmelansamlinger. I kølebord i grillområde fremstår bunden af køleskabet med ældre indtørrede produktrester. Opvaskemaskinen fremstår med henstående vand og røde belægninger i låg.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi gjort rent.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 5 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

Adresse Østergade 34

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 41356022

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Af virksomhedens dokumentation for nedkøling af fødevarer fremgår det ikke, at produktet er nedkølet til under 10 grader indenfor 3 timer som virksomhedens styrrende foranstaltning i risikoanalysen og skriftlige egenkontrolprocedure foreskriver. Af dokumentationen fremgår der et starttidspunkt og start temperatur og 30-45 minutter efter, måler og noterer virksomheden igen temperaturen. Virksomheden oplyser, at efter endt varmebehandling står produktet på bordet i 30-45 min hvorefter temperaturen måles inden produktet kommes i køleskab. Virksomheden måler ikke yderligere temperaturer efterfølgende. Der er kontrolleret nedkølingsdokumentation for hele 2022 og 2023

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør det fremover.

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

Virksomheden har under kontrolbesøget ikke adgang til et funktionelt termometer, da de oplyser, at termometeret er gået i stykker i weekenden. Virksomheden er konkret vejledt om løsningsforslag således det sikres, at der fremadrettet er adgang til et funktionelt termometer. Ligeledes er virksomheden vejledt konkret om at notere den faktiske målte temperatur ved dokumentation af varmebehandling. Ok.

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

22-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift