

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Dronning Louise ApS**

Adresse **Torvet 19**

Postnr./By **6700 Esbjerg**

CVR-nr. **25994523**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
16-03-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 26-02-2020	
Dato 29-10-2018	
Dato 06-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Set funktionsdygtigt indstikstermometer.

Virksomheden har redegjort for kalibrering af termometer med kogende vand samt isvand.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden nedkøler bla gullash, sauce, kartoffelmos. Virksomheden ikke nogen aktiv nedkøling igang under tilsynet, men har redegjort for nedkølingsforløb af gullash samt kartoffelmos.

Virksomheden tildækker fødevarerne efter endt opvarmning og nedkøler i kølerum. Virksomheden er vejledt i at tildækning af fødevarer ikke er nødvendigt så længe nedkølingsprocessen er igang. Virksomhedens nedkølet produkter i kølerum er kontrolleret og alle produkter er under 5 grader under tilsynet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens risikoanalyse for nedkøling samt virksomhedens HACCP plan for nedkøling.

Virksomheden har redegjort for procedurer som er holdt op mod virksomhedens risikoanalyse og HACCP plan.

Virksomheden har redegjort for korrigerende handlinger. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling i perioden 1/1-2021 til dags dato.

Virksomheden har fået vist onlineværktøjet SiTTi til sikring af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Dronning Louise ApS**

Adresse **Torvet 19**

Postnr./By **6700 Esbjerg**

CVR-nr. **25994523**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

sikker nedkøling samt hjemmesiden alt-om-nedkøling under tilsynet.