

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Dronning Louise ApS**

Adresse **Torvet 19**

Postnr./By **6700 Esbjerg**

CVR-nr. **25994523**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	2
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	
<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		
21-03-2023		
Tidligere kontrol		
Dato	10-08-2022	
Dato	12-12-2021	
Dato	16-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret, at fødevarerinformation ikke er af sådan en art, at den vildleder forbrugeren. Følgende er kontrolleret: Spegepølse af dansk landgris, Færøsk laks, Oksefilet Black Angus, hakkebøffer Grambogaard, kyllingebryst Gråsten, Atlanterhavsrejer og Vesterhavs rødspætte. Set råvarer og/eller dokumentation for indkøb - ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens markedsføring af økologiske råvarer.

Det indskræpes, at storkøkkener kun kan anvende den økologiske betegnelse i markedsføringen af økologiske råvarer, når det sker med henvisning til bestemte råvarer, og når de pågældende råvarer, eller råvarer der kan forveksles med de pågældende råvarer på grund af deres udseende, ikke forefindes i køkkenet på konventionel form.

Følgende er konstateret: Virksomheden anpriser med "Økologisk hyldeblomstsaft" i menukort for drikkevarer. Der er indkøbt dunke med konventionel hyldeblomst. Virksomheden har redegjort for, at de ikke har været opmærksom på, at varen ikke længere er økologisk. Virksomheden anpriser med økologisk porcheret æg samt økologisk æggeblomme i menukort. Set økologiske æg på køl, samt set dokumentation for indkøbte økologiske æg. Virksomheden har også

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Dronning Louise ApS**

Adresse **Torvet 19**

Postnr./By **6700 Esbjerg**

CVR-nr. **25994523**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

konventionel æg på dunk, men da helæg ikke kan benyttes til procheret æg og rå æggeblomme, kan dette ikke forveksles - ingen bemærkninger.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Fejlen er rettet d.d..

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket

Ydet generel vejledning om regler vedrørende anprisning af økologiske råvarer, herunder at samme vare ikke kan forefindes både i konventionel og økologisk form. Vejledt generelt om økologisk spisemærke.

Fødevarestyrelsen

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

21-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift