

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Dronning Louise ApS**

Adresse **Torvet 19**

Postnr./By **6700 Esbjerg**

CVR-nr. **25994523**

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 indskærpelser 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>10-08-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-12-2021	
Dato 16-03-2021	
Dato 26-02-2020	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring og temperaturer af fødevarer på køl og frost. Håndvask er fosynet med sæbe og engangsafstørring, set produktion i køkken. Virksomheden har redegjort for nedkøling af fødevarer.

Vejledt om metode til hurtig nedkøling ved brug af kolde beholdere.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende: Rengøring af frost og kølerum, frostskaab, kølemontre i køkken. Rengøring bag bar i restaurant. Virksomheden er under kontrollen ved at rengøre isterningsmaskine og har redegjort for procedure herfor.

Vejledt om anbefalet frekvens for rengøring af isterningsmaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring af fødevarer, opvarmning og nedkøling for maj 2022 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan).

Vejledt om at fersk fisk medtages i procedure under

Fødevestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://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

varemodtagelse og opbevaring af fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

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](http://www.fvst.dk/kontakt)

10-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift