

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Essens**

Adresse Danmarksgade 69

Postnr./By 9900 Frederikshavn

CVR-nr. 36960809

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-12-2019



Tidligere kontrol

Dato 12-12-2018	
Dato 21-10-2017	
Dato 29-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejniske opbevaring af fødevarer samt opbevaringstemperatur i køl og frost -ok. Idag er lige modtaget friske fisk, som opbevares på is og temp -1,5 grader-ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret i køkken -ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret i køkken omkring komfur -ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for perioden august 2019 til idag for varemodtagelse, opvarmning og nedkøling af fødevarer-ok. Varemodtagelse har i egenkontrol angivet kritisk grænse for fisk max 2 grader -ok. Kontrolleret opbevaringstemperatur i egenkontrol. Der dokumenteres opbevaringstemperatur, men der er ikke tydeligt udpeget en køl i egenkontrol til opbevaring af fersk fisk, hvor max temperatur er 2 grader. Der opbevares fersk fisk i køl og temperatur er idag målt til 1,5 grader -ok. Alle kølere er i egenkontrolprogram sat til max 5 grader som kritisk grænse og virksomheden oplyser, at egenkontrol revideres således der udpeges køl til fersk fisk, hvor der i egenkontrol angives kritisk grænse 2 grader og dokumenteres i forhold hertil. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om egenkontrol/kritisk grænse 2 grader for fersk fisk.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift