

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Provence**

Adresse Ved Stranden 11E

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 21800570

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 04-12-2023	
Dato 26-06-2020	
Dato 25-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask i køkken-ok. Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølere-ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i kølerum og køkken, kontrolleret borde, hylder i kølere -herunder idag drøftet frekvens for rengøring af maskine til rørekedel -ok
Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskærpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har udskrevet FVST skabelon til risikoanalyse, men der er ikke udfyldt noget for hvad der laves, risici, styrende foranstaltning eller korrigerende handling og der er ikke tydeligt angivet frekvens for kontrol og dokumentation i egenkontrolprogram. Virksomheden benytter skemaer, hvor der dokumenteres opvarmning, varemodtagelse, opbevaringstemperatur, vandbad ca 1 gang om ugen og nedkøling er dokumenteret uge 44, uge 2 og uge 9.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: De vil gøre deres bedste for at få det lavet Vejledt generelt om

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Restaurant Provence

Adresse Ved Stranden 11E

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 21800570

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

risikoanalyse herunder udpege relevante kritiske kontrolpunkter, samt angive frekvens for kontrol og dokumentation og dokumentere if aktuelle frekvens.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter

Fødevarerstyrelsen

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

15-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk