

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Parken I/S**

Adresse **Søvej 9**

Postnr./By **6700 Esbjerg**

CVR-nr. **38361309**

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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-03-2021



Tidligere kontrol

Dato	07-12-2019	
Dato	21-11-2019	
Dato	22-08-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden nedkøler blandt andet saucer der anvendes til virksomhedens frkost og middagsretter virksomheden nedkøler op til flere gange om ugen.

Virksomheden nedkøler i kølerum og somme tider anvendes frostrum

Virksomheden har redegjort for nedkølings forløb af saucer, tatelletfyld og supper.

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.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Set funktionsdygtigt indstikstermometer. Virksomheden har redegjort for kalibrering af termometer med kogende vand.

Virksomheden har fået vist onlineværktøjet SiTTi til sikring af sikker nedkøling samt hjemmesiden alt-om-nedkøling under tilsynet.



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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk