

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Flammen Aps**

Adresse Haderslevvej 145

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 32299687

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 4        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          |          |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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 eller forbud   |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne        |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |            |  |
|--------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato      |            |  |
| 24-07-2018               |            |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |            |  |
| Dato                     | 20-09-2017 |  |
| Dato                     | 22-09-2016 |  |
| Dato                     | 20-04-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for varemottagelse herunder evt. temperaturkontrol og transport (natlevering). Adskillelse og emballering af fødevarer i kølerum og fryser. Hygiejne under produktion bl.a. arbejdstøj, omklædning og personalefaciliteter.

Bødeforelæg fremsendt: 15.000 kr Følgende er konstateret: Opbevaringstemperatur i kølerum i køkken er målt med luftføler til mellem 10,6 og 11,8°C og med indstikstermometer i 1 L koldskål til 11,1°C, i frikadelle til 10,6 og 10,7 i hele tilberedte kødstykker. De varer der er målt med indstikstermometer har været i kølerummet mindst siden i går. Ud over de målte varer vare der i kølerummet varebehandlet og nedkølet laks, hele vacuumpakkeede ferske kødstykker, tarteletfyld. Der er målt overensstemmende temperaturer med 3 forskellige termometre. Kølerummets termometer viste 12°C. Køleblæseren i kølerummet var 3/4 dækket med is., der er taget billedokumentation Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der er under tilsynet tilkaldt kølemontør. Nogle vare kasseres direkte og andre vurderes mht anvendelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.