

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Flame Stone**

Adresse Kollegievej 2A

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 44078481

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 26-09-2023



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur på køl og frost.

Termometer, der anvendes til måling af kernetemperatur i fødevarer, virker korrekt. Mundtlig procedure for optøning og anvendelse af frosne kylling kebab, samt for håndtering af iceberg salat, tomat, løg og agurk. Håndvasken i pizzeria er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir.

Vejledt generelt om regel for varmebehandling af fødevarer, herunder om kernetemperatur på minimum 75°C.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionslokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt om mulighed for anvendelse af vedligeholdelsesplan i egenkontrolprogram til at notere den planlagte udskiftning af en træreol, samt panelvæg og træbord ved ekspeditionsdisk.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring af fødevarer, produktion (varmebehandling, adskillelse). Virksomheden mangler at udfylde enkelte koloner i risiko analyse, fx. "hvad der kan gå galt ved modtagelse af kolonial varer". Henviste til Fødevarestyrelsens risiko analyses værktøj for yderligere hjælp.

Fødevarestyrelsen

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 fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Flame Stone**

Adresse Kollegievej 2A

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 44078481

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

OK.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, varmbehandling (af bøffer) i december 2023. OK. Vejledt om minimums krav for temperatur ved varmebehandling, samt om at inkludere andre fødevarer i dokumentation for varmebehandling, fx. gril kylling, kylling kebab, kebab.

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

08-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk