

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Flammen**

Adresse Kongensgade 66

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 33392605

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	4
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
26-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 24-06-2017	
Dato 30-05-2017	
Dato 02-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og frostenheder, samt opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost.

I forbindelse med kampagnekontrol, er virksomhedens procedurer for stegning af rosastegt oksekød gennemgået uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken herunder kølerum, friture og opvaskeområde.

Virksomhedens egenkontrol: Bødeforelæg på 15.000 kr. fremsendt. Følgende er konstateret: Den fremviste risikoanalyse for langtidstegning/sous vide vurderes ikke uddybende nok herunder de mikrobiologiske, kemiske og fysiske risici samt virksomheden kan ikke fremvise en risikoanalyse for genopvarmning af rosastegt kød.

Virksomheden kan fremvise udprint (LOG) fra ovnen hvor opvarmningstid og holdetid samt temperaturer fremgår. Billede dokumentation taget af dokumentation for rosastegt kød.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

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

