

Kontrolrapport



Virksomhed **RESTAURANT FLAMMEN ESBJERG ApS**

Adresse Broen Shopping Lejemål 5

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 32318452

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 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 type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
19-02-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 30-06-2017	
Dato 16-01-2017	
Dato 06-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden er en kædevirksomhed og har derfor ikke fået tilbud om udvidet førstegangskontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret temperaturer, emballering og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost. Samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden har redegjort for procedurer i forbindelse med styring af buffetservering. Vejledt virksomheden konkret i håndtering af råt træ til flammegrill. Set arbejdsgange i forbindelse med tilvirkning til opfyldning i buffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken, lagerlokale og køkkeninventar. Virksomheden har redegjort for procedurer i forbindelse med rengøring af kaffeautomat samt isterningemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: lager. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemottagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling i perioden fra opstart til dags dato.