

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Flammen**

Adresse Kongensgade 66

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 33392605

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
22-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 17-01-2018	
Dato 26-10-2017	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 24-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet, forholdsregler ved sygdom samt håndtering heraf, faciliteter til personaleomklædning herunder adskillelse af private genstande/tøj og arbejdsbeklædning. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret: Procedure for varemottagelse herunder temperaturkontrol og visuel kontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret adskillelse mellem fersk kød, tilberedte fødevarer og grønt, herunder om virksomheden håndterer jordforurenede fødevarer og svampe. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret: Indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer, afløsning ved sygdom samt hygiejneuddannelse af nye medarbejdere. Ingen anmærkninger.