

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		
Tidligere kontrol		
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 billeddokumentation 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.