

# 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	
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 checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>07-09-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 19-02-2018	
Dato 30-06-2017	
Dato 16-01-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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. Set arbejdsgange og personlig hygiejne under betjening af kødbuffet samt arbejdsgange i forbindelse med nedkøling af sauce. Virksomheden har redegjort for styring af buffet. Virksomheden oplyser at deres saucer på buffeten køres efter 3 timers regel. Vejledt virksomheden i opbevaring af træ til grill for at mindske risikoen for kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken, lagerlokale, køkkeninventar samt buffet område. Virksomheden har redegjort for procedurer i forbindelse med rengøringsinterval på hylder med service som fritureområde. Virksomheden oplyser endvidere at der er extern rengøringsfirma på ugeligt. 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 sidste tilsyn til d.d.