

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Flammen Aalborg ApS**

Adresse **Østerågade 27, st**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **34883114**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
26-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 27-11-2018	
Dato 16-06-2017	
Dato 08-02-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig og skriftlig gennemgang af procedurer for opvarmning/nedkøling af kødprodukter varmes til min. 75 grader, eks. svinekød, laks og farsprodukter, genanvendelse af rester, herunder korrekt brug af termometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Køl og frys, køkken og produktions område.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken/ produktions område, køl og frys. Vejledt konkret om udskiftning af flækket loftplade ved køler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set stikprøvevis kontrol af varemottagelse, temperatur kontrol af køl/frys, opvarmning/nedkøling af fødevarer samt rengøring for perioden: 01.12.2018-d.d.-OK

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan med fokus på risiko analyse på nedkøling/ opvarmning af fødevarer samt genbrug af rester, langtidsstegning/sousvide.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: levenradør/faktura på kødprodukter. Ingen anmærkninger.