

# 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	
Virksomhedens egenkontrol	1
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, 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>07-11-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 26-06-2019	
Dato 27-11-2018	
Dato 16-06-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost samt temperatur kontrol af køl(målt 0,0-1,0 grader) og frys(målt max 19,1 grader).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler samt opbevaring af rengøringsmidler. Vejledt generelt om reglerne for adskillelse af rengøringsmidler og fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig gennemgang af virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af pommes frites. Virksomheden oplyser at fremad rettet vil opsætte farve indikator for styring af acrylamid, derud over oplyser virksomheden at med fast temperatur kontrol på 170 grader celsius. Visuel styring af stegning/sortfarvning af kød på grill.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken/produktions område, køl og frys, hylder, vægge, loft. Vejledt konkret om løsnings forslag til renholdelse af håndvaske



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

