

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Flammen Viborg ApS**

Adresse Kasernevej 9

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 38406655

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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, 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
22-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 08-11-2018	
Dato 08-02-2018	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapport ændret d.28.10.2019

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl, herunder opbevaringstemperatur. Virksomheden har mundligt redegjort for adskillelse af arbejdsprocesser i produktionsområde samt opvarmning og nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at der er muligheder for hygiejnisk håndvask og tørring af hænderne i produktionsområde og grillområde. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at affald bortskaffes i tætsluttende beholdere, som er sikret mod skadegørere. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Virksomheden anvender Borup denatureret sprit til desinfektion af bordplader til kontakt med fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om anvendelse af et godkendt desinfektionsmiddel.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Der er kraftige røde og sorte belægninger på gummiliste i opvaskemaskinen. Belægningerne afsmitter ved aftørring med papir. Billedokumentation taget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør det straks

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Flammen Viborg ApS**

Adresse Kasernevej 9

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 38406655

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

rent. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum, produktionsområde, barområde med tilhørende isterningmaskine samt buffet og grillområde

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