

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Flammen Nyropsgade**

ApS

Adresse Nyropsgade 2

Postnr./By 1602 København V

CVR-nr. 37859036

| 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 26-11-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 08-05-2017 | |
| Dato | |
| Dato | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask, adskillelse og opbevaring af fødevarer, herunder temperaturer i køle-/fryseinventar. Virksomheden gennemgik mundtligt procedurer for langtidsstegning af kød, samt procedurer for håndtering og overvågning af buffet, herunder tidsstyring efter 3-timersreglen, ingen anmærkninger. Drøftet løsningsmuligheder i forhold til tag-bestik i buffet, så forbrugeren ikke kommer i direkte berøring med maden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af overflader, gulve, udstyr og inventar i bar, produktionskøkken, opvaskeafsnit, buffetområde, samt køle-/fryserum, herunder også indvendige flader i isterninge- og opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af ovennævnte lokaler med inventar, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling siden januar 2018 til den 26. november 2019.

Mærkning og information: Virksomheden redegjorde mundtligt

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Flammen Nyropsgade**

ApS

Adresse Nyropsgade 2

Postnr./By 1602 København V

CVR-nr. 37859036

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for procedurer ved allergene henvendelser, samt kunne i restauranten fremvise en ophængt allergenliste, ok.
Vejledt generelt omkring allergener, samt at virksomheden som minimum skal skilte med, at man ved henvendelse kan blive oplyst herom.