

Kontrolrapport



Virksomhed **Flammen Horsens ApS**

Adresse Høegh Guldbergs Gade 36 st

Postnr./By 8700 Horsens

CVR-nr. 35031774

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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 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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-03-2017



Tidligere kontrol

Dato	09-11-2016	
Dato	13-10-2015	
Dato	14-10-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet herunder opbevaringsforhold, passende mængde ta' tøj. Ok. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer ved buffet samt styring af produkter på buffet via 3-timers regel. Målt temperatur i virksomhedens køle- og frostrum samt varmeskab. Vejledt konkret om brug af klæde eller andet ved håndtering af brød på buffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilvirknings- og buffetområde herunder diverse udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilvirknings- og buffetområde herunder diverse udstyr og inventar. Vejledt konkret omkring skadedyrssikring ved dør samt afløbsrør i vaskeområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling i perioden 10. marts 2017 til dd. Set risikoanalyse for buffetservering, opvarmning, nedkøling og varmholdelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk