

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Flammen Vejle ApS**

Adresse **Sjællandsgade 19**

Postnr./By **7100 Vejle**

CVR-nr. **27961843**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☒ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-03-2018



Tidligere kontrol

Dato	21-10-2016	
Dato	11-11-2015	
Dato	02-04-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolelementer er kontrolleret: Forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret procedure for varemottagelse herunder temperatur, mærkning, emballage, dato og visuel kontrol. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse af fødevarer i kølerum og produktion

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: varemottagelse, opvarmning samt temperatur på køl og frost.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: gennemgået virksomhedens procedure for uddannelse af personale samt gennemgået instrukser og uddannelse med tilstedeværende personale.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg, lokaler og aktiviteter: Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed