

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Flammen Aps**

Adresse Haderslevvej 145

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 32299687

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	4
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>05-04-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 16-02-2022	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 21-08-2020	
Dato 18-09-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Rengøring: Administrativt bødeforelæg på 10.000 kr er fremsendt. Følgende er konstateret: Hylder i kølerrum fremstår med belægninger af snavs/produktrester. Vægge/kant ved gulv ved indgang til kølerrum fremstår snavsede og der ses indtørret produktrester på væggen lige indenfor i kølerum. Generelt fremstår hjul på stikvogne i kølerum med fedtede belægninger og rust: Stikvogne i kølerum fremstår med belægninger af fedtrest. Kølerumsdør fremstår udenpå snavset. Gulvet omkring opvaskeområdet fremstår snavset under opvaskmaskine og under aftagerbord, kanter indvendig i opvaskemaskine fremstår snavsede. Hylder med rene bakker fremstår med snavs og produktrester. Billeddokumentation er foretaget og fremvist virksomheden. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får rettet op på det. Der er nyt personale i køkkenet. Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring, varemodtagelse, opvarmning, genopvarmning af fødevarer fra buffe for perioden fra februar til d.d.

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift