

# Kontrolrapport

Virksomhed **Patepate CPH Airport**

Adresse **Københavns Lufthavn Airside T3**

Postnr./By **2770 Kastrup**

CVR-nr. **36898410**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>27-10-2016</b>	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger på menukortet og registrering ved import og samhandel.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køle- og fryseindretninger samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Konkret vejledt om definering af vaske samt om tidsmæssig adskillelse mellem produktion og opvask. Konkret vejledt om at fjerne plastik fra nyt inventar så rengøring er mulig endvidere er der konkret vejledt om håndtøringsfaciliteter ved håndvaskene. Konkret vejledt om fysisk adskillelse mellem pålægsmaskine og håndvask samt om at opvarme saucer m.v. inden de opbevares i vandbad. Drøftet brug af handsker i produktionen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Barområde, opvaskemaskiner køle- og fryseindretninger. Konkret vejledt om rengøring af lagerkølerum i kælder samt om ind/udblæsningsriste i loft over produktionsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er stikprøvevis kontrolleret

