

# Kontrolrapport

Virksomhed **Pate Pate Winebar & Tapas**

Adresse **Københavns Lufthavn Airside T3**

Postnr./By **2770 Kastrup**

CVR-nr. **36898410**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>28-09-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 27-10-2016	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask af hænder, temperaturer i køleskabe og kølerum samt mundtlige procedurer for opvarmning og genopvarmning, ingen anmærkninger.

Det indskræpes, at fødevarer skal opbevares ved temperaturer der sikre, at fødevarerne ikke kan være sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer kødboller i tomatsauce og gullash mv ved temperaturer imellem 54-56,4 grader c.

Temperatur målt med indstikstermometer. Ifølge virksomhedens egenkontrolprocedurer skal varmeholdelse ske ved minimum 65 grader c. Virksomheden oplyste, at de vil anvende 3- timers reglen indtil Bain Marie kan varmholde ved 65 grader c samt at de allerede havde givet beskeden videre.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af tilvirkningsområde og bar uden anmærkninger. Gennemgået mundtlige procedurer for rengøring ved opstart uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af lager og tilvirkningsområde samt gennemgået mundtlige procedurer for overvågning om natten, ingen anmærkninger.

