

Kontrolrapport

Virksomhed **Pate Pate Winebar & Tapas**

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	
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	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
15-11-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 28-09-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 27-10-2016	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperaturer og adskillelse i køleindretninger samt under produktion samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Mundtligt gennemgået procedurer for varmholdelse uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ovn, mikroovne, køleindretninger,

opvaskemaskine samt borde i tilvirkningsområde. Konkret vejledt om rengøringsfrekvens af ind/udblæsning riste i loftet samt om udstillede rekvisitter over produktionsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Lister i køleindretninger, gulv, inventar samt set fungerende termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for gennemført egenkontrol af varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, varmholdelse samt nedkøling fra september til d.d.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret CVR-nummer uden anmærkninger.