

Kontrolrapport

Virksomhed **Det Gamle Pakhus ApS**

Adresse **Adelgade 40**

Postnr./By **4880 Nysted**

CVR-nr. **25121813**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-10-2019



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, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionslokale. Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl. Målt opbevaringstemperaturer i køle- og frostenheder. Kontrolleret virksomhedens procedurer for anvendelse af termometer herunder korrekt brug af termometer til måling af temperaturer ved opvarmning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tørvarelager, serveringsområde, kundetoiletter, produktionslokale herunder produktbærende overflader, ovne, komfur, køle og frostelementer samt opvaskeafsnit.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionslokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Virksomhed **Det Gamle Pakhus ApS**

Adresse Adelgade 40

Postnr./By 4880 Nysted

CVR-nr. 25121813

side 2 af 2

Virkksomhedens risikoanalyse for varmebehandling og opbevaring af kølepligtige fødevarer. Ingen anmærkninger.

Virksomheden benytter fødevarestyrelsens blanketter

Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for sous vide.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse som dækker aktiviteten sous vide.

Virksomheden oplyser at man kun har sous vide behandlet til testprøve. Aktiviteten med servering af sous vide behandlede fødevarer er ikke påbegyndt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for risikoanalyse herunder at denne skal dække over virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, varmebehandling og nedkøling fra startdato til d.d.

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

Mærkning og information: Kontrolleret om virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Vejledt generelt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

23-10-2019

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift