

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **PASAM GRILL ApS**

Adresse **Køgevej 41B**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **44018756**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	2
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 indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

31-07-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Tillægs side udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder i køleskab i baglokale og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Vejledt om at holde begge døre lukket til toilet. Kontrolleret procedure for varemodtagelse. Vejledt om at kølekæden ikke må brydes ved at fragte kølepligtige fødevarer hjem i privat bil uden nogen former for køling.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring. Bødeforelæg på 5.000 kr fremsendt. Følgende er konstateret: der opbevares 10 spyd med hakket kød, en åben spand med cremefraiche dressing, andre dressinger og 1 l mælk i åben kølemontre. Temperaturen måles til 11,0°C i midten af det hakket kød. Temperaturen måles i 1 liter mælk til 12,6°C temperaturerne er målt med kaliberet indstikstermometer. Temperaturen måles omkring de pågældende produkter til mellem 13,0 og 14,9°C målt med kaliberet luft termometer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får det bragt i orden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **PASAM GRILL ApS**

Adresse Køgevej 41B

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 44018756

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køleskabe og serveringsområdet. Følgende er konstateret: Håndtag, skabe og gulv på svært tilgængelige områder fremstår ikke renholdte. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøring og passende rengørings frekvens.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe og serveringsområdet. Vejledt om vedligeholdelse af kanter langs mellem gulv og fliser ved håndvask.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomhedens risikoanalyse til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning.

Følgende er konstateret: virksomhedne kan ikke fremvise en dækkende risikoanalyse og har varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning, varmeholdelse og evt. nedkøling.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har en risikoanalyse som vi sørger for at de ansatte har kendskab til hvor er.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er konstateret: Gennemgået procedure for køleopbevaring, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling. Ansatte i virksomheden kan ikke redegøre for procedure for køleopbevaring, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling og kan ikke fremvise et egnet termometer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at det er lederens ansvar at ansatte er instrueret i glædende regler.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret registrering hos Fødevarestyrelsen.

Det indskræpes, at fødevarevirksomheder skal være registreret hos Fødevarestyrelsen. Fødevareaktiviteter må først påbegyndes, når virksomheden er registreret hos Fødevarestyrelsen.

Følgende er konstateret: Virksomheden har påbegyndt fødevareaktiviteter, og er ikke registreret hos Fødevarestyrelsen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi troede vi var korrekt registeret og vi lader os registeret med det samme. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Se klagevejledning på bagsiden.

det har ved dagens tilsyn ikke være muligt at give startvejledning grundet sprogbarriere.

Fødevarestyrelsen

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

31-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift