

Kontrolrapport

Virksomhed **Pasfall**

Adresse Brandts Passage 31

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 35210881

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
29-08-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 17-05-2017	
Dato 12-10-2016	
Dato 11-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaringstemperaturer på køl og frost i køkken i underetage, håndvaskefaciliteter i køkken i stueetagen.

Følgende er konstateret: der opbevares rengøringsmidler i dunke inde i køkkenet under produktion. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden får fjernet dunkene med det samme. Vejledt generelt om regler for opbevaring af rengøringsmidler i lokaler hvor der produceres fødevarer.

Følgende er konstateret: der bliver opbevaret hvide duge til borddækning på personaletoilet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da dugene er pakket i plastic samt virksomheden oplyser at dugene straks vil blive flyttet til anden plads.

Følgende er konstateret: det mangler engangssoftørring til hænderne på personaletoilet. Virksomheden oplyser at håndklædet der bruges til tørring af hænder bliver skiftet og vasket hver dag. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for personlig hygiejne og personalefaciliteter.

Kontrolrapport

Virksomhed **Pasfall**

Adresse Brandts Passage 31

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 35210881

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Kontrolleret varmebehandling af fødevarer, herunder brug af alternative metoder til varmebehandling.

Det indskræpes, at virksomheden skal bruge en metode for varmebehandling, hvor tid og tid og temperatur kombineres på en måde sådan at fødevarerne er sikre for forbrugeren. Følgende er konstateret: virksomheden oplyser at de laver sous vide tilberedning af udskåret kalvefilet en gang imellem. Virksomhedens beskriver at deres normale procedure er at kødet lægges i vacuumpose i vandbad ved en vandtemperatur på 56 grader i 3 timer, hvorefter kødet nedkøles i køleskab til køleskabstemperatur inden for tre timer. Ved servering brunes kødet på overfladen, men ikke over 75 grader. Kødet brunes ikke før sous vide-behandlingen. Virksomheden kan ikke redegøre for opvarmningstid og holdetid. Kødets kernetemperatur bliver ikke målt undervejs i tilberedningen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil ændre vores procedurer inden vi laver sous vide igen. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er konstateret: Virksomheden har 1 opvaskemaskine og 3 vaske i køkkenet i kælderen, det er ikke tydeligt hvilken vask der er den separate håndvask. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden vil finde en løsning. Vejledt generelt om reglerne for brugen af vaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken i kælder herunder kasse med rene dressing flasker, hylder og produktionsborde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af dør i køkken i kælderen.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheden skal have en risikoanalyse der er dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder at den omfatter alle risikofaktorer ved alternative varmebehandlingsmetoder samt dokumenterer at kombinationen af tid og temperatur ved alternativ varmebehandling giver sikre fødevarer. Følgende er konstateret: virksomheden oplyser at de laver sous vide tilberedning af udskåret kalvefilet en gang imellem. Virksomhedens beskriver at deres normale procedure er at kødet lægges i vacuumpose i vandbad ved en vandtemperatur på 56 grader i 3 timer, hvorefter kødet nedkøles i køleskab til køleskabstemperatur inden for tre timer. Ved servering brunes kødet på overfladen, men ikke over 75 grader. Kødet brunes ikke før sous vide-behandlingen. Virksomheden kan ikke redegøre for opvarmningstid

