

Kontrolrapport



Virksomhed **Det Hvide Pakhus**

Adresse Christian IX Vej 2

Postnr./By 5600 Faaborg

CVR-nr. 29399646

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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

28-09-2017



Tidligere kontrol

Dato 12-07-2017	
Dato 18-08-2016	
Dato 19-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med sæbe og papir, produktionsvask, vask til opvask samt opvaskemaskine i separat rum. Opbevaring, tildækning og adskillelse af fødevarer med kølekrav samt frugt og grønt, herunder stikprøvevis temperaturkontrol i køle- og fryseenheder. Ingen anmærkninger. Mundtligt gennemgået procedurer for tilberedning af grillretter samt tilberedning af blåmuslinger. Ingen anmærkninger.

Gennemgået mundtlige procedurer for varmebehandling af fødevarer ved at anvende alternative varmebehandlingsmetoder. Virksomheden anvender sous-vite samt langtidstidberedning af hele kødstykker ved lav temperatur. Oksekød tilberedes til ved sous-vite ved en kerntemperatur 57 grader og svinekød som langtidstilberedt ved en kerntemperatur til 80 grader ved fastlagte procedurer. Sous-vite tilberedt kød afbrunes inden vacumpakning samt eventuelle krydderurter blanceres. Sous-vite tilberedt kød spises med det samme efter varmebehandling. Langtidstillet svinekød nedkøles straks (indenfor 3 timers regel) og genopvarmes til temperaturer over 75 grader inden servering. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret stikprøvevis

