

# Kontrolrapport

Virksomhed **Pasfall**

Adresse Brandts Passage 31

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 35210881

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.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>22-11-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 14-03-2018	
Dato 27-10-2017	
Dato 29-08-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet i kælderen, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køleenheder og i køleenhed med fersk fisk samt opbevaring af rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse køkken i kælder herunder på produkt berørende overflader, kølerum og hylder hvor der opbevares rent emballage. Vejledt konkret om øget fokus på rengøring af svært tilgængelige steder som hylder, kanter og lister.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af inventar. Følgende er konstateret: Virksomheden har lagt kiler af rå træ under komfur i køkkenet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden hurtigst muligt vil finde en anden løsning, så det bliver vel vedligeholdt og rengøringsvenligt. Vejledt generelt om reglerne for at lokaler og inventar skal være fremstillet af glat og vaskbart materiale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis udført egenkontrol på områderne varemottagelse, opbevaring, varmebehandling, varmholdelse og nedkøling for oktober og november 2018.

