

# Kontrolrapport

Virksomhed **Fasaneriet**

Adresse Skottehusvej 10

Postnr./By 4320 Lejre

CVR-nr. 12836694

| 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.                     |          |
| 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                          |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |   |

|                                   |            |  |
|-----------------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato               |            |  |
| 22-08-2019                        |            |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>          |            |  |
| Dato                              | 17-06-2019 |  |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer |            |  |
| Dato                              | 16-10-2018 |  |
|                                   |            |  |
| Dato                              | 20-11-2017 |  |
|                                   |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på bøde fra sidste kontrolbesøg, forholdet er bragt i orden. Gennemgået virksomhedens procedurer for opvarmning af oksefilet ved langtidsstegning ved lavere temperaturer end 75 grader, og det sikres at kritiske område af kødet kommer op på 65 grader i en bestemt tid. Gennemgået videnskabelige tabeller fra DTU med forskellige tid/temperatur kombinationer herunder når kødet afbrunes først. Vejledt virksomheden om at få fastsat i egenkontrolprogrammet de specifikke kritiske grænser som er maks 90 minutter i opvarmningstid (tid til opnået holdetemperatur) og hvad holdetemperatur skal være, samt hvor længe denne skal holdes for at sikre at det bliver et sikkert produkt. Gennemgået de konkrete arbejdsgange med bruning, tilsætning af salt og peber, vacuummering, brug af ovn ikke med vanddamp, at stege kommer ind i ovn kontinuerligt. Vejledt om at sikre at seneste indkomne steg måles da denne er det svageste punkt. Vejledt om skum tape til at holde vacuum ved indsætning af indstikstermometer. Vejledt om at peber også kan indeholde sporedannende bakterier, samt om vækst og tilstrækkeligt efterfølgende drab. Ingen anmærkninger. Fulgt op på indskærpelse fra sidste kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask, herunder varmt vand i separat håndvask, sæbe og papir til

# Kontrolrapport

Virksomhed **Fasaneriet**

Adresse Skottehusvej 10

Postnr./By 4320 Lejre

CVR-nr. 12836694

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

aftørring. Ingen anmærkninger.

Stikprøvekontrolleret opbevaringstemperaturer i de tre kølerum i køkkenet. Et kølerum målt til 9 grader, da der var åbnet meget og varme varer sat ind. En mælk derfra blev målt med indstikstermometer til 6,2 grader. Vejledt virksomheden om krav til at holde maks opbevaringstemperaturer hele tiden. Kontrolleret adskillelse i kølerum samt skærebrædder særskilt til rådt og spiseklart, gennemgået mundtlige procedurer for transport af fisk klargjort i køkken til røgovne under halvtag. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvekontrolleret rengøringsstandarden i kølerum og køkken, og vejledt om at krav til rengøringsvenlighed af vægge i mellemgang med køleskabe. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Skadedyr. Stikprøvekontrolleret skadedyrssikring i mellemlager med køleskabe til røget fisk. Følgende er konstateret. Der er gab for oven over døre til røgovnsområde udendørs samt tyndt net på store dele af dør. Vurderet til bagatelæftig overtrædelse ved dette tilsyn. Vejledt generelt om skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Set udført kontrol med opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkølingstemperaturer for perioden siden sidste kontrolbesøg. Set risikoanalyse for langtidsstegning med temperaturer under 75 grader, samt tilhørende procedurer. Virksomheden er i gang med at ændre de kritiske grænser i risikoanalyser i samarbejde med eksternt egenkontrolkonsulent, så der det passer med dokumentationsdelen. Ingen anmærkninger.

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---