

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Det Røde Pakhus**

Adresse **Snellemark 30**

Postnr./By **3700 Rønne**

CVR-nr. **40020861**

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.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	2
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
13-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 17-01-2019	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning 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. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for opvarmning og nedkøling (sous vide) kontrolleret anvendelse af indstikstermometer til kontrol at varmebehandlede fødevarer CCP.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder, spækbrædder, opvaskemaskine, køle- og fryseenheder, emfang og fedtfilter i produktionslokalet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for affaldshåndtering, at der ikke ophobes affald i virksomheden. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af vægge. Følgende er konstateret: Begyndende afskalning ved væg i opvaskeområdet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktionskontrol af fødevarer, herunder opvarmning og nedkøling, samt varmholdelse af

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Det Røde Pakhus**

Adresse Snellemark 30

Postnr./By 3700 Rønne

CVR-nr. 40020861

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varmebehandlede fødevarer. For perioden 3.6 til 10.9.2019. Risikoanalyse for langtidstilberedning, opvarmning og nedkøling.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre

Tilsætningsstoffer m.v.: Vejledt om anvendelse af EU-databasen for tilsætningsstoffer.

Emballage m.v.: Kontrolleret anvendelse af fødevarekontaktmaterialer.

Det indskræpes, at fødevarekontaktmaterialer ikke må anvendes, hvis de ikke opfylder de generelle krav om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer. Fødevarekontaktmaterialer må kun anvendes til de formål, hvortil de er tilsigtet. Følgende er konstateret: sous vide poser anvendte til tilberedning af fødevarer ved 75° C i 5 timer. Af fødevarekontaktmaterialer (sous vide poserne) fremgår det af datablad, at det må opvarmes til 70° C i maksimalt i 2 timer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden vedgår forholdet og retter op på forholdet. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

13-09-2019

Dato