

Kontrolrapport

Virksomhed **Pasam Restaurant & Grill**

Adresse Ølbycenter 3

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 40438017

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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.	
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	
08-06-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 04-03-2019	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg på 5000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: der opbevares 25 portions-anrettet skåle med ris-dessert(mælkedessert kogt med ris) i køleenhed(på disk) med en opbevaringstemperatur på 11 grader c. og kernetemperatur målt til 10,2 grader C., begge temperaturer er målt med kalibreret termometer samt virksomhedens eget termometer. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Placering af fødevarer i diskområde, målt køletemperaturer, gennemgået brug af 3 timers vjledning for varer i pizza-køler, målt temperatur på varmholdte fødevarer, gennemgået nedkølingsmetode af kogte ris, håndtering af kebab-spyd: tilberedning herunder konstant varme, nedskæring og

