

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Pakhuset**

Adresse **Brænderigænet 3**

Postnr./By **3740 Svaneke**

CVR-nr. **29849218**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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, 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

07-07-2020



Tidligere kontrol

Dato	01-05-2019	
Dato	20-08-2018	
Dato	24-08-2017	

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 nedkøling af kartoffelmos. Ved kontrolbesøgets start blev det konstateret, at der i kølerum var sat kartoffelmos til nedkøling. Kartoffelmosens temperatur blev målt til hhv. 30,8°C . og 51,4°C . Kartoffelmosen var sat til nedkøling for ca. 90 min siden. Det vejledes at fødevarer nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. fx fra 65°C . til 10°C . på ikke over 3 timer i flade bakker.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Pakhuset**

Adresse **Brænderigænet 3**

Postnr./By **3740 Svaneke**

CVR-nr. **29849218**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

inventar i produktionslokalet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at der er opsat fint masket net for åbne vinduer i produktionslokalet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer, herunder opvarmning og nedkøling. For perioden 4.6 til 7.7.2020. samt at risikoanalysen er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Konkret vejledt om, at der foretaget nedkølingsdokumentation på kritiske fødevarer, som kartoffelmos, som normalt er svære at nedkøle hurtigt og ikke kun måle på supper og saucer som generelt er letter, at nedkøle hurtigt. Vejled om, at virksomheden kan se risikoplysninger på FVST.dk (min side)

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: hakkebøf, kyllingenuggets, pommes frites, brioche boller og mozzarella + 45. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: sprøjteposer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-07-2020

Dato