

Kontrolrapport

Virksomhed **Pasam Restaurant & Grill**

Adresse Ølbycenter 3

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 40438017

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
03-08-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 08-06-2020	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 04-03-2019	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på bødeforlæg fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: køletemperaturer i alle køleenheder samt brug af 3. timers vejledningen og adskillelse imellem fødevarergrupepr samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling. Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: virksomheden har imorges kl. 6.00, kogt ris og efterfølgende sat ris til nedkøling i kølerum, de kogte ris er pakket i "konibøtter" med ca. 3. kg i hver, med låg på og sat ovenpå hinandne i kølerm. Ved kontrolbesøget kl. 12.30 måles der en kernetempertur i 8 plastbøtter med ca. 3. kg. kogte ris i hver til mellem: 21,4 grader og 23,3 grader. Temperaturen burde være max. 10 grader efter 3 timer, altså kl. 9.00., ifølge virksomhedens egenkontrolprogram. Temperaturer er målt med kalibreret indstikstermometer og virksomhedens eget termometer. De kogte ris kasseres under kontrolbesøget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi køler ned på

Kontrolrapport

Virksomhed **Pasam Restaurant & Grill**

Adresse **Ølbycenter 3**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **40438017**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

en anden måde fremover.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt konkret om nedkølings-metoder eks. brug af gastrobakker med stor overflade, for et opnår hurtigere varmeafgivelse. Samt måle-intervaller ved nedkøling, så der foretages kontrol-målinger inden der er gået 3. timer.