

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Pakhuset APS**

Adresse **Bredgade 51**

Postnr./By **6900 Skjern**

CVR-nr. **21657433**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 04-11-2022



Dato 11-08-2022



Dato 06-07-2022



Hygiejne: Rengøring

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring af emballerede ferske fiskevarer.

Det indskræpes, at emballerede ferske fiskevarer skal nedkøles til en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is (0-2°C).

Følgende er konstateret: I kølerummet opbevares der en hel side fersk laks ved rum temperatur på 3,2 grader.

Temperaturen er målt i luft med fødevarestyrelsens kalibrerede termometer. Virksomheden kasserede fødevaren under tilsynet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Procedurer for arbejdsgange særligt i forhold til

buffetservering:

-Anvendelse af passende serveringsbestik ved skåle og fade på buffet.

-Opfyldning og skift af skåle og fade på buffeten, herunder også styring af tid eller/ og temperatur samt håndtering af rester.

-Personalets overvågning af buffeten.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Pakhuset APS**

Adresse Bredgade 51

Postnr./By 6900 Skjern

CVR-nr. 21657433

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

-Mulighed for gæsterne kan vaske eller desinficere hænder, inden de går til buffeten.

-Gæsternes adgang til rent og ubrugt service ved buffeten.

Procedurer for personalets hygiejnisk vask og aftørring af hænder samt håndvasken er tilgængelig, således der undgås krydskontaminering, under håndtering af buffeten, opvasken, håndtering af fersk kød og spiseklare retter.

Virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet, temperaturgrænserne er overholdt og opbevaring foregår hensigtsmæssig således krydskontaminering undgås.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

10-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk