

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lilla Bas**

Adresse Østergade 36, st mf

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 37074527

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-09-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
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, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Stikprøvevis mål temperaturen i kølemøbel. Samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring: Kontrolleret den generelle rengøringsstandard af køkken med produktion, herunder kølemøbler samt produktberørende overflader.

Følgende er konstateret: Opvaskemaskinen her ses røde belægning i toppen, på skylder armen og bag pladen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om renholdelse af opvaskemaskinen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 25 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 **Lilla Bas**

Adresse Østergade 36, st mf

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 37074527

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Den generelle vedligehold af inventaret.

Vejledt konkret om vedligeholdelse af bordkant på bordet til pizza tilberedning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelser og opbevaring af kølevarer, opvarmning og nedkøling af færdigretter fra september 2022 til d.d.

Vejledt konkret om opdatering af virksomhedens risikoanalyser. Risikoanalyse på FVST hjemmeside er gennemgået med virksomheden.

Vejledt konkret om korrekt måling af temperatur ved varemodtagelse.

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

28-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk