

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Basen NORD**

Adresse Søndervangen 51

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 26526205

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| 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 |                                                                             |
|                                            | Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022                       |

| 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

26-04-2023



## Tidligere kontrol

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Dato 20-04-2023           |  |
| Dato 06-01-2023           |  |
| Dato 18-11-2022           |  |
| Hygiejne: Vedligeholdelse |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkkenet og serveringsområde med buffet. Opvaskefaciliteter som består af skyllevask og opvaskemaskine.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleskabe.

Gennemgået mundtlige procedurer for hakket oksekød, i forhold til holdbarhed/temperatur 2 og 5 grader.

Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer herunder korrekt brug af termometer. Nedkølingstiden er ændret fra 3 til 4 timer. Virksomheden har redegjort for nedkøling og oplyser at de får tilpasses de skriftlige procedurer i deres program.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med arbejdsborde og udstyr. Køleskabe. buffetområde og skabe i køkkenet. Emfang, filter trænger til rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser at de har sat fejllister på døre ind til køkkenet, det er ikke fejllister, og samtidig er der sat står på dørene. Virksomheden oplyser at de få sat fejllister på døre, det er en skinne med fejekost på.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Basen NORD**

Adresse Søndervangen 51

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 26526205

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram og risikoanalyse. Set dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden marts og frem til d.d. 2023.

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

Mærkning og information: Vejledt om at Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. virksomheden har ophængt allergenlisten.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer madfilm, Sølvpapir/ stanniol som tilsigtet af producenten.

Vejledt generelt om krav om dokumentation for fødevarekontaktmaterialer.

Vejledt generelt om krav om mærkning og korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialer.

Vejledt generelt om krav om sporbarhed af fødevarekontaktmaterialer.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

26-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)