

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødeveststyrelsen

Virksomhed **ALI BABA PIZZA/GRILL**

V/ALI YAZMAN

Adresse Odensevej 62

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 20517182

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

21-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 29-11-2023	
Dato 28-01-2022	
Dato 04-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i salgsområde med pizzadisk samt på personalet toilet og i køkken i baglokale. Kontrolleret øvrige vaske til produktion i køkken i baglokale, ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleenheder, tildækning og adskillelse af fødevaregrupper på køl og frost samt procedurer for produktion af dej til pizza, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af salgsområde med pizzadisk, køleenheder, stegeplade, friturekar, emfang, gulve og vægge. Kontrolleret renholdelse af køkken i baglokale med gulve, vægge, dejmaskine og bordoverflader, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for modtagelse og opbevaring af kølekrævende og ikke-kølekrævende fødevarer, varmebehandling til minimum 75 grader samt varmeholdelse ved minimum 65 grader.

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødeveststyrelsen

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

35 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk