

Kontrolrapport

Virksomhed **Basso**

Adresse Skolegade 21

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 38758241

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
16-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 05-10-2017	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse af forskellige fødevarer, køleopbevaring i køkken og på lageret samt procedure for varmebehandling af andebryst, ingen anmærkning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler/udstyr. Det indskræpes, at lokaler/udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand. Følgende er konstateret: Gulvet under opvaskemaskinen, beholder ved siden af opvasker, området bag opvasker samt karme fra køkkenen ud til lageret og restaurant er ikke tilstrækkeligt renholdt, der er sorte fedet belægninger og under opvaskeren er der gamle produktions rester. Der er vejledt om rengøring omkring opvaske området på sidste tilsyn. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det var ikke i orden og ville blive gjort rent. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens elektroniske egenkontrol for dokumentation af udpeget kritiske kontrolpunkter, ingen anmærkning.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerborne sygdomme og procedure omkring sygemelding.