

# Kontrolrapport



Virksomhed **Baba's Pizza**

Adresse Frederiksgade 4

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 36665823

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.	
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

**06-12-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 19-06-2018	
Dato 02-10-2017	
Dato 10-08-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Målt temperatur i køleindretninger og kølerum.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Virksomheden har opsat et skab i forrum til toilet, til private tøj mv. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkkenet med udstyr og inventar. Kølerum. Gennemgået mundligt procedure for rengøring af opvaskemaskinen, langs kanter. Opvaskemaskinen trænger til rengøring op langs top og kanter i maskinen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Serveringslokalet er sat i stand med nyt gulv, nye borde og stole, nyt display til kølerum. Virksomheden oplyser at de stadig har fokus på køkkenet, evt. ny stål plade opsættes på siderne af produktionsbordet.. Ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Indgang, bag dør og vinduer ind til virksomheden

