

Kontrolrapport



Virksomhed **Baba's Pizza & Burgerhouse**

Newroz ApS

Adresse Nørregade 53

Postnr./By 3300 Frederiksværk

CVR-nr. 38063812

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

29-01-2019



Tidligere kontrol

Dato 19-04-2018	
Dato 31-08-2017	
Dato 03-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder

opbevaring af fødevarer der skal opbevares ved henholdsvis

maksimum 5 grader og ved maksimum-18 grader, og der er

kontrolleret for adskillelse og emballering af de fødevarer der

opbevares i virksomheden, på lager, i køleskabe, og i fryser.

Endvidere er der kontrolleret for tilstrækkeligt med faciliteter,

til opretholdelse af en god håndhygiejnisk praksis.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rengøring af køkken, herunder ovn, komfur,

udsugningsanlæg, skuffer og skabesamt øvrige maskiner og

redskaber. Endvidere er der kontrolleret for tilstedeværelsen af

godkendte rengørings og desinfektionsmidler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Vedligeholdelse af køkken, herunder inventar,

maskiner og redskaber samt lager og personalefaciliteter

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomheden har dokumentation for den

udførte egenkontrol, ved tilsynet blev stikprøvevis set

dokumentation for 3 mdr bagud fra d/d, på følgende

kontrolområder; Modtagekontrol, Kontrol af opvarmning, og

nedkøling, kontrol af temperaturer i køleskabe og fryser, samt

revision af egenkontrollen.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

