

Kontrolrapport

Virksomhed **Baba's Pizza**

Adresse Frederiksgade 4

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 36665823

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

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	
14-03-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 06-12-2018	
Dato 19-06-2018	
Dato 02-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved brug af armbånd under produktion. Hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj, samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Virksomhedens ansatte producerer fødevarer som dejproduktion i deres private tøj. Virksomheden oplyser, at de ansatte kun bringer mad ud. Derudover opbevares der privat tøj og sko i produktionslokalet. Virksomheden oplyser, at de anbringer det fremadrettet i gaderobe.

Kontrolleret virksomhedens procedure for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter herunder Fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering. Virksomheden opbevare uemballeret ost, bacon og mayonnaise i kølerum som er placeret lige under blæseren. Virksomheden oplyser at de fremadrette afdækker deres fødevarer. Målt opbevaringstemperaturer i køleindretninger og kølerum. Kølemontre til skinke og kebab varierer temperauren imellem 6,4-7,4 grader. Virksomheden oplyser at de skifter beholderne ud hver anden time. Gennemgået mundtlig procedurer for styring af tid og temperatur. generelt vejledt om regler for fødevarer udenfor køl. fx. P-skive.

