

Kontrolrapport

Virksomhed **Babas pizzeria svendborg**

Adresse Frederiksgade 13, kld

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 40191925

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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		
21-03-2019		
Tidligere kontrol		
Dato		
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvask med sæbe og papir, opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder. Konkret vejledt om opdeling i køleskab med rå og færdigvarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde herunder køleborde, køkken herunder hylder, vægge og borde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for modtagelse af kølekrævende fødevarer, uemballerede fødevarer, varmeholdelse, nedkøling og tilberedning uden varmebehandling (blanket 2, 3, 7, 9 og 10 fra fvst.dk).

Kontrolleret: Risikoanalyse for modtagelse af tørvarer og for varmebehandling.

Følgende er konstateret: Virksomheden anvender blanketter fra fvst.dk og mangler at krydse af i "fedt, olie og smør" i råvarergruppen ved begge risikoblanketter (blanket 1 og 6).

