

Kontrolrapport

Virksomhed **Basso KBH ApS**

Adresse Dronningens Tværgade 22

Postnr./By 1322 København K

CVR-nr. 39314533

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	3
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	2
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	
31-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 24-04-2019	
Dato 02-05-2018	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Forbud mod Sous vide produktion er givet mundtligt på kontrolbesøget. Forbud fremsendt.

Følgende er konstateret: Virksomheden producerede under tilsynet 9.850kg oksekødsroast af en vægt på ca. 1 kg stk., hvor kødet stadig var i den originale emballage og med mærkningslabel på pakningerne. Temperaturen i karet blev målt med stiktermometer til 54.9 grader C, hvor display stod på 56 grader C. Ifølge køkkenchef, blev kødet lagt ned i karet med koldt vand kl. 12.00, hvor kødet bliver taget op og brunet af fra kl.17.00 og ca. frem til kl.20.00. Der kunne ikke redegøres for opvarmningstid, holdetid samt yderligere procedurer for Sous vide behandlingen.

Der er taget fotos af forholdet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Kasserede straks kødet og vil indstille produktion af Sous vide, til der er udarbejdet faste procedurer.

Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i varmt produktionsområde. Ingen anmærkninger.

Der fandtes ingen håndvask i koldt produktions -og opvaskeområde, men kun en skyllevask til opvask. Det er Fødevarestyrelsens vurdering at distancen fra koldt

Kontrolrapport

Virksomhed **Basso KBH ApS**

Adresse Dronningens Tværgade 22

Postnr./By 1322 København K

CVR-nr. 39314533

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

produktionsområde -og opvaskeområde var for lang.Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om et tilstrækkeligt antal af håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter, herunder sikker opvarmning. Følgende er konstateret: Virksomheden kunne ikke fremvise dokumentation for Sous videbehandling Virksomheden producerede under tilsynet 9.850kg oksekødsroast af en vægt på ca. i kg stk. Ifølge køkkenchef, blev kødet lagt ned i karet med koldt vand kl. 12.00, hvor kødet bliver taget op og brunet af fra kl.17.00 og ca. frem til kl.20.00. Der kunne ikke redegøres for opvarmningstid, holdetid samt yderligere procedurer for Sous vide behandlingen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Der er vejledt konkret om fastsættelse af kritiske kontrolpunkter, samt skriftlige procedurer for sous videbehandling, der stemmer overens med virksomhedens faktiske procedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal gennemføre og dokumentere effektive overvågningsprocedurer af kritiske kontrolpunkter. Egnede måleudstyr skal være tilgængeligt. Følgende er konstateret: Virksomheden kunne ikke fremvise egnede måleudstyr til kontrol af sikker opvarmning, der kun kunne fremvises infrarødt termometer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Indstikstermometer ligger hjemme hos køkkenchef. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens cvr.nr. stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Det indskræpes, at fødevarekontaktmaterialer ikke må anvendes, hvis de ikke opfylder de generelle krav om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer. Fødevarekontaktmaterialer må kun anvendes til de formål, hvortil de er tilsigtet.

Følgende er konstateret: Virksomheden producerede under tilsynet 9.850kg oksekødsroast af en vægt på ca. i kg

Kontrolrapport

Virksomhed **Basso KBH ApS**

Adresse Dronningens Tværgade 22

Postnr./By 1322 København K

CVR-nr. 39314533

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

stk., hvor kødet stadig var i den originale emballage og med mærkningslabel på pakningerne. Temperaturen i karet blev målt med stiktermometer til 54.9 grader C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil for fremtiden anvende poser beregnet til Sousvide behandling. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Der er vejledt konkret om anvendelse af Sous vide poser der passer med tid og temperatur.