

Kontrolrapport

Virksomhed **Basso KBH ApS**

Adresse Dronningens Tværgade 22

Postnr./By 1322 København K

CVR-nr. 39314533

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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.	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
13-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 31-10-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 24-04-2019	
Dato 02-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på forbud fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Forbuddet er ophævet. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for sikker opvarmning af cuvette tilberedt i sous-vide kar, er gennemgået og fundet i orden, herunder gennemgået faste procedurer opvarmningstid, holdetid og temperatur samt godkendt emballage. Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i varmt produktionsområde. Det oplyses af virksomheden at der opsættes håndvask i opvaskeområde -og koldt produktionsområde den 15. november 2019. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set risikoanalyse og skriftlig egenkontrolprocedurer for sikker tilberedning af cuvette tilberedt i sous-vide kar ved en tilberedningstid på 56 grader C i minimum 2 timer og 20 min.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set måleudstyr til kontrol af kritiske kontrolpunkter, herunder sikker opvarmning.

