

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Baba's Pizza**

Adresse Frederiksgade 4

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 36665823

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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	
28-02-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 15-04-2021	
Dato 10-06-2020	
Dato 14-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkkenet. Virksomheden har bygget om i køkkenet, flyttet opvaskefaciliteter, købt ny opvaske maskine og opsat dobbeltvaske. Virksomheden har tidsmæssigt adskillelse mellem skylning af grøntsager og opvask. Virksomheden oplyser de skyller grøntsager og udskærer om morgenen, før opvask. virksomheden anden køkkenvask fjernes og der opsættes skab til garderobe/privat tøj.

Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer herunder korrekt brug af termometer. Virksomheden har ændret nedkøling fra 3 timer til 4 timer. Gennemgået mundtlige procedure for kebab i forhold til varmholdelse eller 3 timers reglen/p-skive. Virksomheden indkøber en p-skive for at styre fødevarer uden for køl. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i kølerum.

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Følgende er konstateret: Virksomheden har bygget om og inddraget en del af toiletterne, virksomheden har bygget et nyt toilet, uden forrum. Virksomheden var ikke klar over, at der

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Baba's Pizza**

Adresse Frederiksgade 4

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 36665823

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer. Virksomheden oplyser at de straks, få lavet et forrum til toilet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for toilet med forrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken med produktion. Opvaskefaciliteter med arbejdsbord/vaske. Kølerum med reoler og hylder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Loft i køkkenet/opvaskeområde.

Følgende er konstateret: Virksomheden har træbeton loft over produktionsområde og opvaskeområde med uemballeret fødevarer. loft bearbejdet således, at ansamling af snavs undgås, og at dannelse af kondensvand og uønsket mug samt afgivelse af partikler begrænses. Virksomheden havde følgende bemærkninger:

Virksomheden oplyser at de opsætter vaskbart overflade. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden november 2022 og frem til d.d. Virksomheden har en frekvens hver måned. Gennemgået resultaterne , der mangler dokumentation for december måned. enkel af resultaterne er svært at læse, pga. skriften.

Set egenkontrolprogram i forhold til de skriftlige procedurer for nedkøling i forhold til tid 4 timer.

Vejledt generelt om regler for dokumentation.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

28-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift