

# Kontrolrapport



Virksomhed **Baba's Pizza**

Adresse Frederiksgade 4

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 36665823

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

**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

**15-04-2021**



## Tidligere kontrol

Dato 10-06-2020	
Dato 14-11-2019	
Dato 03-05-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende

personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller

bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske

håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i

køkkenet/salgssområde. Virksomheden har aflåst

personalet med forrum, egnet og rent arbejdstøj samt

hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private

genstande. Gennemgået mundligt procedurer for produktion

Durumrulle med falafel, salat, agurk, tomat og dressing, samt

kartoffelpizza. Virksomheden har redegjort for procedurer for

produktion og håndvask. Gennemgået mundligt for at sprit ikke

kan anvendes i forhold til norovirus.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende

personlig hygiejne, herunder

1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en

sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og

derved give anledning til fødevearbåren sygdom hos

forbrugerne.

2) at det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til

man har været symptomfri i mindst to døgn.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Baba's Pizza**

Adresse Frederiksgade 4

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 36665823

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré.

4) at man er ikklædt egnet og rent arbejdstøj.

5) at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

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

Produktionsborde, friture, microovn, stegeplade. Køleindretninger og håndvask.

Virksomhedens egenkontrol: Set risikoanalyse og egenkontrolprogram for virksomhedens aktiviteter. Der står lidt om sygdom.

Vejledt generelt om, at virksomhedens risikoanalyse skal omfatte risiko for fødevarebårne sygdomme, herunder Roskildesyge, ved overførsel af smitte fra personale til fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden januar og frem til april d.d.

Uddannelse i hygiejne: Gennemgået mundligt procedure for at lederen giver sine medarbejder instruktioner i forhold til smittekilder til fødevarebårne sygdomme f.eks. Roskildesyge.(norovirus).

Vejledt generelt om reglerne for instruktion af medarbejderne herunder risiko for direkte og indirekte smittekilder til fødevarebårne sygdomme f.eks. Roskildesyge.

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



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødearestyrelsen

15-04-2021

Dato