

Virksomhed **BAS Food ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Aage Grams Vej 1

Postnr./By 6500 Vojens

CVR-nr. 37878685 Aut.nr. 6632

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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	

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af råvarer, tilberedte fødevarer, nedkølede fødevarer og færdigpakkede fødevarer klar til salg.

Gennemgået procedure for at virksomheden sikrer at der ikke sker krydssmitte af rå og tilberedte fødevarer samt allergener. Virksomheden vasker tøj som medarbejderne benytter, set personalefaciliteter.

Der MAPP pakkes færdigretter, set hvordan der øses op og pakkes i emballage samt der er redegjort for iltrestmålinger, virksomhedens pakkemaskine kan ikke pakke hvis iltresten er over 0,2 %.

Gennemgået hvordan virksomheden tester en menu før den sættes i produktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden bemærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køle og frost rum, pakkemaskine, depot til emballage, ved siden af produktionslokalet.

Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret:

-opvaskemaskine fremstår med røde belægninger som kan skrubes af med en negl, virksomheden oplyser at vaskemaskinen kun benyttes til kasser som ikke er i berøring med fødevarer, skylletemperaturen er 80 grader.

09-09-2024

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **BAS Food ApS**

Adresse Aage Grams Vej 1

Postnr./By 6500 Vojens

CVR-nr. 37878685

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

- ventilator i blæstkøler fremstår med fødevarerester, det vurderes at det er fedt eller sovs, fra tidligere produktion.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og nedkøling samt iltrestmålinger.

Virksomheden har udpeget iltrestmålinger som CCP med dokumentation hver måned.

Virksomheden er konkret vejledt om at anvende kontrol test udstyr, vejledt om at tilpasse risikoanalysen.

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

Fødevarestyrelsen

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

09-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk