

Virksomhed **Milano Restaurant**

Adresse Arne Jacobsens Allé 2

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 27541550

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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

- Ordinær kontrol     Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**08-06-2016**

### Tidligere kontrol

Dato 05-11-2015	
Dato 06-01-2014	
Dato 19-08-2013	

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt håndvaskeforhold. Gennemgået håndtering og opbevaring af letfordærlige fødevarer i pizza disk. Temperatur målt til 7,4°C og køkkenansvarlig oplyser at de vil placere de letfordærlige fødevarer i skuffe indtil p- skriver indkøbes og bruges. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken, opvaskeafdeling og salgsområde med inventar. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling og varmekontrol for 2016.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

Særlige mærkningsordninger: Virksomheden kan oplyse om brugen af allergener ved forespørgsel. OK

1 time

Kontrollens varighed

Afløst af

Tilsynsførendes underskrift