

Kontrolrapport



Virksomhed **Milano Restaurant**

Adresse **Arne Jacobsens Allé 2**

Postnr./By **2300 København S**

CVR-nr. **27541550**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
29-11-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 19-10-2016	
Dato 08-06-2016	
Dato 05-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i frost- og køleenheder og adskillelse af fødevarer samt faciliteter for hygiejnisk håndvask. Virksomheden har mundtligt redegjort for anvendelse af tre-timers-reglen. Konkret vejledt om at påføre dato på pakkede fødevarer på frost så fødevaren kan identificeres ved en eventuel tilbagetrækning/sporbarhed.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af salgs- og produktionsområde med inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af overflader i salgs- og produktionsområde. Følgende er konstateret: Få lister i salgsområde fremstår defekte. Virksomheden oplyser, at der er bestilt nye lister. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Der er set dokumentation for udført egenkontrol, i perioden fra januar 2017 til d.d., på følgende områder: modtagerkontrol, kontrol af opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling.

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

Kontrolrapport

Virksomhed **Milano Restaurant**

Adresse Arne Jacobsens Allé 2

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 27541550

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning med oplysninger om allergener. Ingen anmærkninger.