Kontrolrapport

Virksomhed **Pizza Milano**

Adresse Langeskov Centret 7

Postnr./By 5550 Langeskov

CVR-nr. 37566551

Denne kontrol, dato	
21-10-2021	

Tidligere kontrol	
Dato 02-09-2020	
Dato 27-02-2020	
Dato 03-06-2019	

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	1
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

- [X] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, og stikprøvevist kontrolleret opbevaringstemperatur.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde (for og bag), herunder produktionsborde, redskaber, samt indvendig og udvendig renholdelse af køleenheder.

Følgende er kontrolleret: Emfang i bagkøkken.

Følgende er konstateret: Bagsiden af emfang, bag gitrene, fremstod belagt med madlavningsfedt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden straks gik i gang med at gøre emfanget rent.

Vejledt generelt om reglerne for krydskontaminering, samt at inventar skal holdes i pæn og ren stand.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionsborde i metal, køleskabe i metal, kurve til friturestegning, og pølsesteger/burgerplade.

Kontrolleret: Produktionsbord placeret op mod restaurantsfacaden i forkøkken.

Følgende er konstateret: Der forefindes enkelte hakker i melaminbordpladen, således at man kan se krydsfinéren under

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Pizza Milano**

Adresse Langeskov Centret 7

Postnr./By 5550 Langeskov

CVR-nr. 37566551

Tilsynsførendes bemærkninger

melaminen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden vil anskaffe og skifte bordet hurtigst muligt.

Vejledt generelt om at inventar og udstyr skal være glatte og vaskbare, vejledt konkret om muligheden for at skifte bordet ud, eller at lukke hullerne med materiale, der fødevaregodkendt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling og varmeholdelse siden juli 2021 til d.d.

Vejledt generelt om reglerne for egenkontrol, samt drøftet Fødevarestyrelsens eksempel på risikoanalyse og dertilhørende procedurer, og vejledt virksomheden om hygiejnevejledningen, hygiejnebekendtgørelsen og vejledningsskemaer til brug ved udarbejdelse af risikoanalyse.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten: Store og små skumplastbakker til burger, samt store og små pommes frites-bakker.

21-10-2021

Dato

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk