

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	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

- Ordinær kontrol     Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**05-11-2015**

### Tidligere kontrol

Dato 06-01-2014	
Dato 19-08-2013	
Dato 23-04-2013	

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølemøbler. OK. Målt temperatur i kølemøbel hvor der opbevares fersk fisk til 2,9 grader C, temperatur er målt i fersk fisk med kalibreret indstikstermometer og er ikke oversteget 2 grader C, forholdet vurderes derfor på kontrolbesøget til at være underbagatel grænsen. Kontrolleret håndtering af fødevarer og håndvaske faciliteter. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring under produktion af lokaler med inventar. OK. Vejledt konkret om rengørings frekvens af svært tilgængelige steder i opvaskemaskinen.

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.

1 time

Kontrollens varighed