

# Kontrolrapport



Virksomhed **MILLENNIUM ApS**

Adresse Halsskovvej 24

Postnr./By 4220 Korsør

CVR-nr. 36076453

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	
<b>26-10-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 08-03-2017	
Dato 22-02-2016	
Dato 20-11-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer i køleinventar, temperatur i køle- og frostinventar, håndvaskefaciliteter ved køkkenvask i pizzaområde og separat håndvask i køkken/opvask, arbejdsbeklædning i køkkenområde. Vejledt generelt om reglerne for skadedyrssikring ved åbenstående vinduer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af inventar, pizzakøkken, køkken/opvask og lager, OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af hylder, fliser, bordkanter og gulv i pizzakøkken, OK. Virksomheden oplyser, at der benyttes personaletoilet på første sal og, at personaletoilet i gang mellem køkkenerne aflukkes.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol fra maj-2017 til dags dato på temperaturkontrol af køl, frost, varemodtagelse, varmebehandling og nedkøling, OK.

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

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning om at ingredienser/allergener kan oplyses på forespørgsel, OK.