

Kontrolrapport



Virksomhed **PIZZARIA MILANO**

V/GABY SOBHI SABBAH

Adresse Østerbrogade 69

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 16723541

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-03-2018



Tidligere kontrol

Dato 23-10-2017	
Dato 24-06-2016	
Dato 16-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: kontrolleret, at håndvask er forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne, opbevaring af fødevarer, herunder er opbevaringstemperaturer målt i køl og frost, ingen anmærkninger, vejledt konkret mht. nedkøling af fødevarer, herunder står kødsauce og hakket oksekød på komfuret ved tilsynet, målt temperaturer i varerne hakket oksekød 55,5 og kødsauce 67,3 ved indstikstermometer, virksomheden bemærker at dette lige er lavet vejledt konkret om at døre til forrum /toilet altid skal holdes lukkede

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring i køkken og serveringsområde, herunder også inventar og materialer der kommer i berøring med fødevarer, ingen anmærkninger, vejledt konkret mht. bedre rengøring af hylder ved udsugning, og køleskabe især ved blæsere og lister

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligehold i køkkenområde, herunder også inventar og materialer der kommer i berøring med fødevarer, ingen anmærkninger, vejledt konkret om, når lister på køleskabe "flækker", skal de udskiftes

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen

