

Kontrolrapport

Virksomhed **Bella Milano Pizza**

v/Javad Ashori

Adresse Algade 6

Postnr./By 5592 Ejby

CVR-nr. 33234074

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
01-05-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	10-07-2018	
Dato	02-11-2017	
Dato	26-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskefaciliteter med sæbe og papir, temperatur kontrol i køle- og fryseenheder. Kontrolleret procedure for desinfektion med kogende vand af renvasket opvask. Ingen anmærkninger.

Det indskærpes, at fødevarer skal beskyttes mod kontaminering. Følgende er konstateret: Bradepande med stegt bacon, bliver under tilsynet placeret oven på beskidt/brugt udstyr som er placeret i opvaske vaskene, derved er der risiko for krydskontaminering. (Billedokumentation er medtaget).

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi hælder overskydende væske fra i vasken når det er kølet lidt, men normalt står den på bord ved siden af pizzaovn. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Der ses ansamlinger af gullige fedtbelægninger på indersiden af emfanget over frituren samt belægning af fedt inde i rundt udsugningsrør. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskærpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig

Kontrolrapport

Virksomhed **Bella Milano Pizza**

v/Javad Ashori

Adresse Algade 6

Postnr./By 5592 Ejby

CVR-nr. 33234074

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler at udarbejde risikoanalyse for modtagelse af kølekrævende fødevarer (blanket 2) og tilberedning af fødevarer uden varmebehandling (blanket 10), virksomheden har ved sidste tilsyn fået en bagatelagtig overtrædelse for samme forhold. Blanket 9 (nedkøling) og 12 (kolde anretninger som opbevares koldt før servering) ligger blandet sammen, virksomheden kan ikke redegøre for hvordan blanketterne hænger sammen.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport og offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret anprisninger på menukort stemmer overens med faktiske varer der befinder sig i virksomheden, herunder skinke og bacon. Ingen anmærkninger.

Generelt vejledt om reglerne for sporbarhedsdokumentation skal kunne fremvises på Fødevestyrelsens foranledning.

Særlige mærkningsordninger: Vejledt om EU-kvalitetsordningerne for beskyttede betegnelser (BOB) som har til formål at sikre beskyttelsen af deres navne mod bl.a. misbrug, antydning og efterligning og hjælpe forbrugerne ved at give dem oplysninger om produkternes specifikke karakter:

BOB omfatter landbrugsprodukter og fødevarer, der er fremstillet, forarbejdet og tilberedt i et bestemt geografisk område ved hjælp af anerkendt knowhow.

BGB omfatter landbrugsprodukter og fødevarer, der er tæt knyttet til det geografiske område. Mindst én af faserne i produktionen, forarbejdningen eller tilberedningen skal finde sted inden for det geografiske område.

GTS fremhæver den traditionelle karakter, enten med hensyn til råvarer, sammensætning eller produktionsmetode.



Miljø- og Fødevestyrelsen
Fødevestyrelsen

01-05-2019

Dato