

Kontrolrapport

Virksomhed **MILLENNIUM ApS**

Adresse Halsskovvej 24

Postnr./By 4220 Korsør

CVR-nr. 36076453

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
04-09-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	27-08-2018	
Dato	26-10-2017	
Dato	08-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i køleinventar, temperatur i kølerum og fryser, håndvaskefaciliteter i køkken. Vejledt konkret om at temperaturen i køl under/over pizzabord skal kunne holde temperaturen under 5 grader når der opbevares letfordærlige fødevarer deri.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskræpes, at lokaler og alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Bund i køleskab i køkken er snavset med spild af madrester, der er insekter og spind i vindue ved grøntbord, låg på fryser i køkken er med sort snavs, der er belægninger af snavs og madrester langs/ved inventar og ved kebabsteger.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der gøres bedre rent. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden. Fotodokumentation taget.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være

