

Kontrolrapport

Virksomhed **Bella Milano Pizza**

v/Javad Ashori

Adresse Algade 6

Postnr./By 5592 Ejby

CVR-nr. 33234074

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

24-02-2021



Tidligere kontrol

Dato 15-07-2019	
Dato 01-05-2019	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 10-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, adskillelse og tildækning af fødevarer i køle og frost enheder. Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Gennemgået virksomhedens nedkølingsprocedure for hakket oksekød, herunder udportionering og nedfrysning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: tilvirkningsområde, herunder inventar og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelses, opbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden november 2020. start februar 2021. Set en dækkende risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter.

Vejledt virksomheden omkring overholdelses af fastsat dokumentationsfrekvens, og korrekt nedkøling fra 65 grader til 10 grader på 3 timer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.