

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 | |
| 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. | 1 |
| 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 | |
| 12-03-2021 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 06-08-2020 | |
| Dato 14-10-2019 | |
| Dato 04-09-2019 | |
| Hygiejne: Vedligeholdelse | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer i køleinventar, temperatur i køle- og frostinventar, håndvaskefaciliteter og arbejdsbeklædning i pizzeria.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Opvask, lager og pizzeria. Følgende er konstateret: Rengøringsniveauet er på sted mangelfuldt ved inventar omkring opvaskemaskine, håndvaskeområde og vindue. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring af lokaler med fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol fra januar-2021 til dags dato på temperaturkontrol af køl, frost, varemottagelse, varmebehandling og nedkøling, ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af

