

Kontrolrapport



Virksomhed **Skjern Bowlingcenter**

Adresse **Ranunkelvej 1**

Postnr./By **6900 Skjern**

CVR-nr. **39407116**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-11-2018



Tidligere kontrol

Dato	07-06-2018	
Dato	08-12-2017	
Dato	14-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedure for holdbarhedsstyring af an brudte fødevarer med kølekrav.

Kontrolleret procedure ved opvarmning af glutenfrie brødprodukter, herunder adskillelse. Virksomheden har mundtligt redegjort herfor. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkken og tilstødende lokaler samt serveringsområde. Laminat hylder i serveringsområde fremstår beskadigede og karme i køkkenområde fremstår med lettere afskal af maling.

Virksomheden er vejledt om løsningsforslag for udbedring heraf, således overfladerne fremstår rengøringsvenlige.

Kontrolleret at der er foretaget passende foranstaltninger til forebyggelse mod skadegørere. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol i forbindelse med opbevaringstemperatur og varmebehandling af fødevarer i perioden for juli 2018 til d.d.

Ansvarlig oplyser, at varemodtagelsen dokumenteres i Kulturcenteret. Ok. Kontrolleret udført årlig kontrol og revision samt skadedyrsrundering. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne og personlig hygiejne, ansvarlig har mundtligt redegjort herfor. Ingen anmærkninger.

50 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk