

Kontrolrapport



Virksomhed **Løvvang Bowling Centers**

Cafeteria

Adresse **Løvbakken 8**

Postnr./By **9400 Nørresundby**

CVR-nr. **26703611**

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

07-11-2018



Tidligere kontrol

Dato	01-12-2017	
Dato	23-11-2016	
Dato	23-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejnske faciliteter, varmt og koldt vand, sæbe og papir ved håndvask-ok Kontrolleret virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med fremstilling af kyllingelår-ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, herunder rengøring i køler, bord og emfang-ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse, herunder at alle aktiviteter er beskrevet, herunder oplyses at de laver blanket 3, varemodtagelse af frugt og grønt-ok. Kontrolleret dokumentation for perioden januar 2018 til idag for opbevaringstemperatur samt opvarmning af fødevarer-ok. Der dokumenteres også varemodtagelse, men ikke konsekvent. virksomheden oplyser, at skema er kasseret ved en fejl. Det vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden nedkøler som udgangspunkt ikke fødevarer, og har angivet at der dokumenteres når der nedkøling-ok. Virksomheden har angivet frekvens for kontrol og dokumentation af kritiske kontrolpunkter, og virksomheden oplyser at disse følges, og opbevares i egenkontrolmappe-ok.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed af kyllingelår et led tilbage via faktura-ok Kontrolleret at virksomhed har skilt om, at allergener kan oplyses anbragt lige ved cafeteriadisken-ok



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk