

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bowl Market ApS**

Adresse Gasværksvej 3

Postnr./By 1656 København V

CVR-nr. 37509639

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-04-2024



Tidligere kontrol

Dato 08-05-2023	
Dato 11-01-2023	
Dato 17-11-2022	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået fremvist og gennemgået retssikkerhedsblanketten, samt klagevejledning.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer -og overdækning af fødevarer i køleinventar, afskærmning af uemballerede fødevarer til udsalg, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktions og udsalgsområde. Ingen anmærkninger.

Samtlige køleskabe med opbevaring af letfordærlige fødevarer blev med luftføler målt til en opbevaringstemperatur på mellem 6,0 og 6,2 grader C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om regler for opbevaring af letfordærlige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Virksomhedens kølebord med opbevaring af fødevarer, herunder uemballerede fødevarer, fremstod med mørke belægninger og hvide hyfer indvendigt, samt langs kanter og på tætningslister til køleskuffer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kan godt se det. Vi slukker kølebordet med det samme og påbegynder

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bowl Market ApS**

Adresse Gasværksvej 3

Postnr./By 1656 København V

CVR-nr. 37509639

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

rengøring. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Der er vejledt konkret om desinficering af udstyr og driftsinventar der kommer i forbindelse med fødevarer. Rengøring af øvrige områder af fødevare-arealer, herunder gulve, vægge, borde og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand, herunder at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret: Virksomhedens lagerlokaler i kælder, fremstod med forvitrede vægge der dryssede ved berøring, samt døre der ikke fandtes skadedyrssikrede, med bl.a. gitterlåge med ca. 10 x 10 cm. huller på hele lågen, samt dør hvor man kunne få fingrene ind under. Yderdøren fra kælder til gårdområde fandtes ligeledes ikke skadedurssikret, hvor der fandtes låge med mellemrum op til ca. 3 cm. flere steder. I rummene blev opbevaret kummefryser med indfrosne fødevarer, samt emballerede fødevarer og emballage.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi er enige i forholdet og vil bringe det i orden. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring og modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling fra forrige kontrolbesøg frem til d.d. Yderligere kontrolleret måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Vejledt nyt eksempel på risikoanalyse, herunder gennemgået relevante blanketter til udarbejdelse af risikoanalyse på www.fvst.dk

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

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

05-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk