

Kontrolrapport



Virksomhed **Ballerupbowling.dk**

Adresse Tempovej 35E

Postnr./By 2750 Ballerup

CVR-nr. 32782973

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | 1 |
| 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 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 | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 09-12-2016 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 24-04-2015 | |
| Dato 19-12-2014 | |
| Dato 03-02-2014 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:Faciliteter til hygiejnisk håndvask, adskillelse og ovarer fri fra gulv.

Der er drøftet behov for blæstkøler.

Nedkølingsprocedurer drøftet, herunder fordeling af varmebehandlet varer i flere containere/gastrobakker, herunder mindre portioner.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler:Produktionskøkken, opvaskeafsnit, kølerum og diverse lagerrum samt barområde. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler:Produktionskøkken, opvaskeafsnit, kølerum og diverse lagerrum samt barområde. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan.

Samt set dokumentation for modtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling.

Virksomheden har fremvist funktionsdygtigt termometer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

