

Kontrolrapport

Virksomhed **Bowl'n'Fun Århus ApS**

Adresse Skanderborgvej 226

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 76929211

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
24-02-2017		
Tidligere kontrol		
Dato	07-10-2016	
Dato	12-08-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	13-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn i forbindelse med sygdomsmistanke.

Medarbejder, der har været på arbejde på det relevante tidspunkt er ikke interviewet.

Kontrolrapporten er ændret den 06.07.2017.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg på kr. 60.000 er fremsendt. På baggrund af henvendelse om sygdom med forbindelse til spising på virksomheden d.22. februar 2017 har Fødevarestyrelsen gennemført telefoninterviews og efterfølgende spørgeskemaundersøgelse blandt restaurantens aften-gæster, som bekræftede hhv. 38- og 26 syge.

Følgende er gennemgået: Procedurer for varmebehandling, nedkøling, genopvarmning, varmholdelse og evt. gennedkøling, konkret:

*Varmebehandling af færdigkøbt cook/chill-kølevarer, sovs og tarteletfyld og procedurer for varmholdelse heraf på buffet.

*Dampning af laks til buffet.

*Varmebehandling af små butterdejspizza (feuilletes), halvfabrikata til buffet.

*Varmebehandling af ris og opbevaring på buffet i mindre portioner.

*Krydding (Rub & Dry) og marinering (bbq-marinade og pebermix) af kød, varmebehandling af kalvespidsbryst v. 68 grader, og af oksestege v. 58 grader i forprogrammeret ovn

Kontrolrapport

Virksomhed **Bowl'n'Fun Århus ApS**

Adresse Skanderborgvej 226

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 76929211

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

8-10 timer (natten over), nedkøling, fra ca. kl. 14 genopvarmning v. 58 grader 3-4 timer, overflytning til termocontainer i forbindelse m. udkæring, evt. rester herfra til nedkøling omkr. kl. 20. Der kan ske genopvarmning efter samme procedure dagen efter.

*Sousvide-behandlet færdigvare: udbenet lammekølle m. krydderurter varmebehandles i den pose, den kommer i, også v. 58 grader sammen m øvrig genopvarmning.

Der nedkøles i blæstkøler, og umiddelbart skønnes der tilstrækkelig kapacitet. Det skønnes, at krydring og varmebehandling/genopvarmning og varmholdes i meget lange perioder ved lave temperaturer, der ligger under krav til varmholdelse kan udgøre en risiko for opformering af bakterieflora (toksisdannelse). Der er foretaget fotodokumentation af varer og virksomhedens egenkontrol.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: De følger procedurer i deres egenkontrol og risikoanalyse, og der menes ikke at have været afvigelse tirsdag/onsdag i uge 8 - kokken ikke til stede. Virksomheden oplyser, at også ovnlog for den pågældende uge vil blive fremsendt til fødevarestyrelsen på mandag.

Der er udtaget prøver af 1) Langtidsstegt, nedkølet okseklump (Prøve ID: 17011151) og 2) Langtidsstegt, nedkølet okseklump, der har været genopvarmet og varmholdt og er gennedkølet (Prøve ID: 17011150). De pågældende prøver er ikke fra dato for den mistænkte buffet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-02-2017

Dato