

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	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	4
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 checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 21. juli 2017.

Retssikkerhedsblanket fremvist.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforlæg af 3. juli 2017 er ikke vedgået.

Bødeforlæg fremsendt kr. 15.000. Følgende er konstateret:

Virksomheden følger ikke egne procedurer for varmebehandling/genopvarmning som beskrevet på tillægssiden og deres egen Risikovurdering ifm. natstegning.

Stegene bliver under tilsyn sat til genopvarmning med stegetermometer i og med ønsket centertemperatur på 56 grader - altså uden "bruning" til 75 grader og uden 58 graders centertemperatur som angivet i proceduren. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har ikke fået instrueret medarbejderen ordentligt.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret kølerum m. blæser, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og styrende foranstaltning for varmebehandling v. natstegning og for genopvarmning af nedkølede stege (én og samme). Virksomhedens risikoanalyse omfatter ikke dokumentation for, at den valgte kombination af tid og temperatur for genopvarmning gør, at fødevarerne bliver sikre. Den vil derfor blive nærmere vurderet, og det kan give anledning til videre krav til virksomheden.

Kontrolrapport

Virksomhed **Bowl'n'Fun Århus ApS**

Adresse Skanderborgvej 226

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 76929211

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt om at revidere Risikovurdering ved produktion, opvarmning og bilaget Risikovurdering ifm. natstegning mhp. ensretning af temperaturer (56 "slow cooked oksesteg" hhv. 58 grader).

Kontrolleret dokumentation af kontrol med varmebehandling, ok. "Natstegene" er kontrolleret 2 gange ud af 20 ugentlige målinger. Vejledt om at øge frekvensen af dette risikoprodukt.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Bødeforelæg fremsendt kr. 2.000. Følgende er konstateret: Den seneste fremsendte kontrolrapport var ikke hængt op (billedokumenteret). Den blev hængt op under tilsynet.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

13-07-2017

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift