

# Kontrolrapport

Virksomhed **Big Bowl - Brande**

Adresse Storegade 56

Postnr./By 7330 Brande

CVR-nr. 29349428

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
06-03-2018		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	13-12-2016	
Dato	11-06-2015	
Dato	12-06-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at letfordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: Køleskabet i køkkenet målte 8,7 grader flere steder i køleskabet under tilsynet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Havde lige målt temperaturen i går. Virksomheden konfiskerer alle fødevarer der ikke kan varmebehandles under tilsynet. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Billeddokumentation foretaget på tilsynet.

Følgende er konstateret: Salat opbevares på hylde i køleskab ovenover hylde med kantiner med færdigtilberedt salat. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da der er låg på kantine. Vejledt konkret om løsningsmuligheder til opbevaring af fødevarer for at hindre kontaminering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens hylde i køleskab i køkken.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt. Følgende er konstateret: Maling på hylde i køleskab i køkken er afskallet og

# Kontrolrapport

Virksomhed **Big Bowl - Brande**

Adresse Storegade 56

Postnr./By 7330 Brande

CVR-nr. 29349428

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fremstår rustne. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Har fået forkerte hylder hjem flere gange. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret: Set dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer på køl og frost, opvarmning, nedkøling og varmholdelse for perioden november 2017 til dags dato. uden anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af kolonial og kølevarer. ingen anmærkninger. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for datomærkning af produkter der fyldes over i andre beholdere.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

06-03-2018

Dato