

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bowling Centret**

Adresse Lysholm Alle 2

Postnr./By 4690 Haslev

CVR-nr. 19918793

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

Denne kontrol, dato		
28-05-2018		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	05-04-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	17-02-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	18-03-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vejledt konkret om opvarmnings og nedkøling procedure, vejledt generelt om god arbejdsgang ved skift herunder tilvirkning og opvask så der altid er en håndvask til rådighed.

Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte/ Kontrolleret virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Virksomheden har redegjort for processer i forbindelse med buffethåndtering herunder anvendelse af 3 timers rettesnor. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt generelt om metode til at kontrolmåle indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Vejledt generelt om anvendelse af fødevarestyrelsens nyeste egenkontrolprogram samt skemaer til anvendelse ved dokumentation af egenkontrol.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Dokumentation for opbevaring, varemodtagelse, nedkøling samt varmebehandling fra sidste tilsyn og til dags dato samt virksomheden risikoanalyse og egenkontrolprogram.

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

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bowling Centret**

Adresse Lysholm Alle 2

Postnr./By 4690 Haslev

CVR-nr. 19918793

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Vejledt generelt om at kunne oplyse om allergener.

Kontrolleret følgende: information herunder skiltning om allergene ingredienser.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

28-05-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift