

Kontrolrapport



Virksomhed **Assens Bowlingcenter ApS**

Adresse **Korsvangcentret 1**

Postnr./By **5610 Assens**

CVR-nr. **15279478**

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	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
17-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 19-04-2017	
Dato 06-04-2016	
Dato 22-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for anvendelse af handsker og håndsprit, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperatur i kølerum, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for nedkøling af høns i asparges, følgende er konstateret: Virksomheden har nedkølet høns i asparges i en gryde, det er Fødevarestyrelsens vurdering at den nedkølede mængde har en størrelse der kan være svær at køle ned inden for de retningslinier der er beskrevet i virksomhedens egenkontrolprogram (65-10 gr.C på maksimalt 3 timer) Konkret vejledt om vækst af sporedannende bakterier samt guvet løsningsforslag til alternative nedkølingsmetoder, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum og isterningmaskine, ingen anmærkninger. Vejledt om snarlig rengøring af isterningmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af baglokale, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for opvarmning og nedkøling, ingen anmærkninger. Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra august 2018 til d.d. ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Assens Bowlingcenter ApS**

Adresse **Korsvangcentret 1**

Postnr./By **5610 Assens**

CVR-nr. **15279478**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

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