

Kontrolrapport



Virksomhed **BOWL'N'FUN**

Adresse Strandkærvej 87

Postnr./By 8700 Horsens

CVR-nr. 17693875

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

25-10-2018



Tidligere kontrol

Dato 04-06-2018	
Dato 13-09-2017	
Dato 03-04-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer samt adskillelse af fødevarer på køl og frost, faciliteter til hygiejnisk håndvask, virksomhedens skriftlige og mundlige procedure for varmholdelse, nedkøling og genopvarmning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken herunder produktionsoverflader, køle og fryserum samt opvaskeafsnit.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken og opvaskeafsnit. Konkret vejledt omkring vedligehold af afslået klinke over håndvask i køkken Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer på køl og frost, varmholdelse samt opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste tilsyn til d.d.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret: Holdbarhedsdatoer på forskellige ferske og tilberedte kød og fiskeprodukter på køl. Virksomhedens procedure for holdbarhedsstyring af tilberedte fødevarer.