

Kontrolrapport

Virksomhed **Bowl'n'Fun Århus ApS**

Adresse Skanderborgvej 226

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 76929211

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 2 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| 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 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 | |
| 22-11-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 10-09-2018 | |
| Dato 05-12-2017 | |
| Dato 12-09-2017 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 04.12.2018.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperatur i kølerum, gennemgået procedure for håndtering af buffet og salatbar, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af produktbærende overflader i køkken, kølerum, opvaskeafdeling inkl. opvaskemaskine samt anretter køkken på 1.sal, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskærpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Ved tilsyn er det konstateret, at virksomheden nedkøler fødevarer som saucer, tarteletfyld, kogte gulerødder og stege. Konkret er fremvist en honningglaceret steg som er tilberedt og står nedkølt i kølerum. Personale som udfører dokumentation af egenkontrol fortæller, at hun ikke er blevet bedt om at skrive det i dokumentation af egenkontrollen. Ved gennemgang af risikoanalyse fremgår det ikke, at aktiviteten nedkøling er udpeget som et kritisk kontrolpunkt og dette punkt kan heller ikke vælges til udfyldning ved dokumentation af udført egenkontrol.

