

Kontrolrapport



Virksomhed **Bowl'n'Fun**

Adresse Tingvej 7

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 11995403

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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

04-02-2019



Tidligere kontrol

Dato 11-09-2018	
Dato 05-12-2017	
Dato 06-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost - herunder temperatur. Kontrolleret at der kan fortages hygiejnisk håndvask og tørring af hænderne i produktion og på personale toilet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at virksomheden overholder kravene til brug af tre timers rettesnor. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at virksomheden maksimalt frituresteger pommes frites ved 175 °C, så akrylamid indholdet i fødevaren mindskes. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktbærende flader, barområde, opvaskeområde med tilhørende opvaskemaskine, bespisningslokale, kølerum, isterningmaskine og buffetområde. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og inventar. Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for opvarmning og nedkøling, varemodtagelse og opbevaringskontrol siden sidste kontrolbesøg til d.d.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift