

Kontrolrapport



Virksomhed **Odder BowlingCenter**

Adresse Ballevej 2

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 21457507

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
07-03-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 16-03-2017	
Dato 07-04-2016	
Dato 11-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost samt temperaturer, procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt personalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken, gulve, vægge, loft, salgsområde, kaffe- og slushmaskine, kølerum, fryseskabe samt udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse og skadedyrssikring af køkken, salgsområde, kølerum, fryseskabe samt udstyr og inventar. OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan, dokumentation for kontrol efter varemodtagelse, opbevaring af fødevarer på køl/frost, opvarmning og nedkøling af fødevarer for perioden fra år 2018 til d.d.

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

Emballage m.v.: Kontrolleret anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. OK