

Kontrolrapport

Virksomhed **Bowl'n'Fun**

Adresse Tingvej 7

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 11995403

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
26-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 04-02-2019	
Dato 11-09-2018	
Dato 05-12-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl, herunder opbevaringstemperatur. Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk håndvask og tørring af hænderne. Ingen anmærkninger. Gennemgået procedure for opvarmning af fødevarer til buffet samt anvendelse af tre timers rettesnor for fødevarer som holdes varme inden opfyldning i buffet.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af barområde, opvaskemaskiner, isterningmaskine samt kølerum, hvor der opbevares kød.

Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Der er sorte lodne belægninger på køleribber på ventilation og uden på ventilation i kølerum, hvor der opbevares uemballerede og emballerede grøntsager, samt sorte, hvide og gule lodne belægninger på hylder i kølerummet. Der er desuden sorte fugtige belægninger på gulv bagved opvaskemaskiner i opvaskeafdelingen. Belægningerne i kølerummet og i opvaskeafdelingen afsmitter ved aftørring med papir. Foto dokumentation taget. Virksomheden havde

