

Kontrolrapport



Virksomhed **Funbowling I/S**

v/Henrik Nielsen & Rolf Sørensen

Adresse Damgade 106

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 29653577

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, 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	
23-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 24-09-2018	
Dato 13-06-2018	
Dato 02-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomheden nedkøling og opvarmning procedure. Gennemgået virksomheden håndtering af buffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Virksomhedens ene isteningsmaskine fremstår med kalk belægninger i hjørner samt begyndende på lamellerne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøringskontrol af udstyr og øge rengøring af udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning, nedkøling, opbevaring, varemottagelse for perioden august til dags dato. Set risikoanalyse og skriftlige egenkontrolsprocedure.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skiltes med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift