

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	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
05-12-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	30-10-2019	
Dato	26-09-2019	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	04-02-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens håndtering af kød ved betjent grill i buffet område. Der er ikke aktivitet ved grillen under dagens tilsyn. Virksomhed har mundtlig redegjort for opvarmning og udskæring, det oplyses at der måles temperatur i spareribs efter endt varmebehandling, med egnet termometer, alle andre kødstykker varmebehandles færdig og kontrolleres i køkken, inden udportionering ved grillen.

Termometer kontrolleret, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, køle- og fryserum og buffet område.

Følgende er konstateret: Ved softice maskine, er der enkelte pletter indtørret opsprøjt på inderside af vægge omkring maskinen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, varmeholdelse, langtidsstegning og nedkøling, siden sidste kontrol til d.d.