

Kontrolrapport



Virksomhed **Kuglen og Keglen**

Adresse **Ballevej 2**

Postnr./By **8300 Odder**

CVR-nr. **40408207**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
29-01-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 07-03-2019	
Dato 16-03-2017	
Dato 07-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden er som led i starthjælp blevet vejledt generelt om fødevarekontrol, egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, ved import og samhandel, væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, adskillelse og tildækning af fødevarer i køle og frost enheder. Faciliteter til hygiejnisk håndvask. gennemgået virksomhedens håndtering af buffet, herunder styring med 3-timersreglen, samt kontrol af temperatur. Procedure for skiftning af friture olie.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tilvirkningsområde, herunder inventar og udstyr, bar, serveringsområde.

Kontrolleret: Rengøring af udstyr.

Følgende er konstateret: Virksomhedens isterningsmaskine fremstår med belægniner af kalk på lamellerne, samt indvendige kanter/sider.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.



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

Kontrolrapport

Virksomhed **Kuglen og Keglen**

Adresse Ballevej 2

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 40408207

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt konkret om øge rengøringsfrekvens af udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: udarbejdelse af en dækkende risikoanalyse

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke en dækkende risikoanalyse for deres aktiviteter. Dog har virksomheden dokumentation på opvarmning, nedkøling, opbevaring, varemottagelse for perioden siden opstart til dags dato.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om udarbejdelse af en dækkende risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter.

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

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



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

29-01-2020

Dato