

Kontrolrapport

Virksomhed **Bowl'n Fun Odense ApS**

Adresse Grønløkken 3

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 29220786

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
15-10-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 06-10-2021	
Dato 29-09-2020	
Dato 28-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af virksomhedens anmeldelse om sygdom i form af diarré og mavesmerter blandt et selskab af gæster, som har spist buffet i virksomhedens restaurant om aftenen den 10-10-2021. Inkubationstider og symptomer hos de syge gæster tyder på maveforgiftning pga. B. cereus eller Cl. perfringens. Virksomheden har på anmodning udleveret kontaktoplysninger på 6 andre selskaber, der har spist buffet samme aften, til Fødevarestyrelsen. Fødevarestyrelsen har været i kontakt med 5 af disse 6 selskaber, og konstateret at 3 af de 5 selskaber har haft syge gæster med inkubationstider og symptomer, der tyder på maveforgiftning pga. B. cereus eller Cl. perfringens. Epidemiologiske undersøgelser på baggrund af svar fra 52 gæster, hvoraf 21 har været syge, viser at retten ølgryde med oksekød med stor sandsynlighed har forårsaget gæsternes maveforgiftning. Der har ikke været nogen rester af ølgryde, der kunne undersøges for bakterier, og der blev ikke konstateret fejl ved håndtering af ølgryde på kontrolbesøget. Fødevarestyrelsen kan derfor ikke endeligt be- eller afkræfte, at ølgryde med oksekød har været årsag til sygdomstilfældene. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: virksomhedens procedurer for genopvarmning af følgende fødevarer: whiskysauce, flødesauce med svampe, høns i asparges (tarteletfyld), rødvinsauce samt ølgryde med oksekød.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

4 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Bowl'n Fun Odense ApS**

Adresse Grønløkken 3

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 29220786

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Det indskræpes, at varmebehandling og genopvarmning af fødevarer skal foretages ved en sådan kombination af tid og temperatur, at fødevarerne er sikre. Virksomheden skal dokumentere, at den anvendte metode til varmebehandling eller genopvarmning opfylder dette krav, med mindre fødevarerne opvarmes eller genopvarmes til mindst 75 °C i hele fødevarerne.

Følgende er konstateret: Temperaturen (målt med indstikstermometer) i whiskeysauce er 56 grader kl 16.30 (1/2 time før servering kl 17), tarteletfyld måles til 58 grader kl 16.45 og svampesauce måles til 55 grader kl 16.45.

Virksomheden oplyser at dagens opvarmning af saucer og tarteletfyld er påbegyndt kl 14.00. Virksomheden oplyser at de kontrollerer fødevarernes temperatur (målt med indstikstermometer) inden servering efter opvarmning i vandbad. På dagens tilsyn finder virksomheden ikke at saucer og tarteletfyld er tilstrækkeligt opvarmet, og herefter opvarmes saucer og tarteletfyld til >75 grader i gryde på komfur. Fødevarestyrelsen vurderer på tilsynet at virksomhedens normale procedurer for opvarmning af saucer og tarteletfyld ikke er tilstrækkelige til at sikre en genopvarmningstemperatur til 75 grader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: normalt er der ikke problemer med genopvarmning af saucer og tarteletfyld i vandbad.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens faciliteter til temperaturmåling. Følgende er konstateret: virksomheden måler temperatur i fødevarer med fungerende indstikstermometer, der på tilsynet viser samme temperatur som Fødevarestyrelsen indstikstermometer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring og adskillelse af kølekrævende fødevarer, herunder kontrolleret opbevaringstemperatur køl og frost.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder ved håndvask i køkken.

Kontrolleret virksomhedens procedurer og håndtering i forbindelse med opvarmning og nedkøling samt efterfølgende genopvarmning/varmholdelse af langtidstegt oksebov. Virksomheden anvender forudbestemt program i ovn (natstegning) fra producent ved tilberedning af kød ved 56 grader samt nedkøler kød i blæstkøler. Kød genopvarmes ved 100 grader og til kernetemperatur på 56 grader og varmholdes efterfølgende ved 65

