

Kontrolrapport



Virksomhed **Vest Bowl**

Adresse Bredgade 60

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 27562639

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-10-2017



Tidligere kontrol

Dato	27-01-2016	
Dato	30-09-2015	
Dato	08-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Procedurer for varmebehandling og nedkøling af fødevarer er kontrolleret.

Virksomheden redegjorde for nedkøling i flade gastrobakker.

Ingen anmærkninger.

Kontrolleret anvendelse af 3-timers-regel ved buffét.

Virksomheden redegjorde herfor. Ok. Vejledt generelt om, at 3-timers-regel er samlet tid til produktion og opbevaring på buffét inden fortæring.

Kontrolleret procedurer ved brug af handsker og/eller regelmæssig brug af håndvask under produktion.

Virksomheden redegjorde for brug af handsker ved håndtering af fersk kød samt regelmæssig grundig håndvask under produktion. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Der er vejledt generelt om metode til grundig rengøring under og bag udstyr og inventar i køkken.

Udstyr og inventar rykkes frem ved gulvvask når det er muligt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold og skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionskøkken, grillområde, opvaskekøkken og lagerlokaler. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at døre er tætsluttende, afløbsriste er sikret mod skadedyrs indtrængen og fastmonteret, kendskab til hvor rørføringer fører hen, at udenoms arealer er ryddelige og, at



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Vest Bowl**

Adresse Bredgade 60

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 27562639

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

der ikke er tegn på skadedyr i indendørs lokaler. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at maskiner og udstyr er fri for rust på overflader. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser, at vedligehold af gulv i opvaskekøkken og beskadiget sokkel i hjørne ved fadølsanlæg er planlagt til udførelse i uge 42 i 2017.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling, herunder bær, nedkøling, 3-timers regel ved buffétservering og årlig revision af egenkontrollen for perioden fra den 1. januar 2017 til dags dato.

Følgende er konstateret: I perioder er egenkontrollen mangelfuld/ikke korrekt udført. Virksomheden oplyser, at de i nogle tilfælde har valgt en forkert begrundelse når der ikke har være produktion. Og at det er grunden til, at det ser ud som om egenkontrollen er mangelfuld udført. Vejledt om, at programmet på forhånd kan indstilles til at der er lukket, således det er tydeligt ved gennemgang af dokumentationen. Virksomheden oplyser, at der følges op herpå.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Mærkning og information: Vejledt om, at virksomheden i ikke færdigpakkede fødevarer skal kunne oplyse om allergene ingredienser og at der skiltes hermed. Vejledt om udarbejdelse af materiale som sikrer, at allergene ingredienser kan oplyses til kunden umiddelbart.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret procedurer for anvendelse af tilsætningsstoffer, og overholdelse af nationale grænseværdier herfor. Virksomheden oplyser, at de ikke selv anvender tilsætningsstoffer i deres produktion. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-10-2017

Dato