

Kontrolrapport



Virksomhed **Odense Bowlinghal, Den**

selvejende Institution

Adresse Møllemarksvej 80

Postnr./By 5200 Odense V

CVR-nr. 18539004

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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

10-09-2021



Tidligere kontrol

Dato 30-01-2020	
Dato 11-04-2019	
Dato 10-02-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir, opbevaring, tildækning samt adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav herunder stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i køle og fryseenheder, mundtlige procedurer for tilvirkning af hjemmelavet agurkesalat herunder anvendelse af pH-meter til måling af pH i agurkesalaten.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionskøkken, lager med drikkevarer samt lager med emballage og rengøringsmidler herunder af døre, vinduer samt kanter langs gulv og vægge slutter tæt. Vejledt generelt om reglerne for skadedyrssikring af fødevarer lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for aktiviteterne varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling samt pH måling i forbindelse med syltning. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for aktiviteten syltning herunder styring af pH er dækkende for virksomhedens aktivitet.

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



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

