

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bowl'n'Fun**

Restaurant

Adresse Kirkegårdsvej 6

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 36559314

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

25-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 11-08-2022	
Dato 28-11-2019	
Dato 20-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Der forefindes serveringsbestik i passende længde så det ikke falder ned i skåle/fade. Der anvendes klæde og serveringsbestik ved udsækning af brød. Fade og skåle skiftes løbende og procedure ved håndtering af rester heraf gennemgås. Virksomheden har mundtligt redegjort for at buffeten styres via tid. Buffetområdet overvåges delvist af personalet og der reageres, hvis kunder tager med fingrene eller på anden måde agerer uhygiejnisk. Der er mulighed for, at kunderne kan desinficere hænder, inden de går til buffeten. Kontrolleret mulighed for rene tallerkener/bestik hver gang gæster går til buffeten.

Kontrolleret i køkken:

Køkkenpersonale og serveringspersonale har adgang til hygiejnisk håndvaske faciliteter så der undgås krydssmitte. Håndvasken var tilgængelig ved tilsynet. Kontrolleret at virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet ved større selskaber. Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølerum samt opbevaring og tildækning af fødevarer i samme.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens mundtlige procedurer for gode arbejdsgange herunder varmholdelse og opbevaring af fødevarer.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk