

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Big Bowl Valby ApS**

Adresse Gammel Jernbanevej 31

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 40619747

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	
<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	
<b>26-04-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 19-04-2023	
Dato 13-03-2023	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 18-01-2023	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Tilsynet er udført på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse. Fødevarestyrelsen er ikke bekendt med forbrugerens identitet. Tilsynet har givet anledning til en drøftelse om rengøring og god hygiejne. ingen anmærkninger. Der er ved dagens tilsyn ikke foretaget 2 opfølgende tilsyn på sanktion givet d. 13. marts 2023.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt toiletter og forrum til toilet. Kontrolleret procedure for buffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret : rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, kølerum serveringsområdet. ok

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling. Set dokumentation udført efter egen fastsatte frekvens fra sidste tilsyn til d.d. Set egenkontrolprogram og egnet termometer til måling af CCPér.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR via faktura og virk.dk

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)