

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **King Pin Bowl & Diner**

Adresse **Færøvej 67**

Postnr./By **5500 Middelfart**

CVR-nr. **42899666**

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

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

Denne kontrol, dato

10-01-2023



Tidligere kontrol

Dato **21-11-2022**

Godkendelser m.v.



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl og frost, samt opbevaring af tørvarer og service på lager, ingen anmærkninger. Kontrolleret faciliteter til personaletoilet, herunder etableret forrum, ingen anmærkninger. Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, herunder tilstrækkelige antal vaske i forhold til virksomhedens aktiviteter, ingen anmærkninger. Konkret vejledt om etablering af håndvask såfremt fødevareaktiviteter øges til håndtering af råt kød og rå grøntsager.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af opvaskeafsnit og emfang, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af lagerlokale, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **King Pin Bowl & Diner**

Adresse Færøvej 67

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 42899666

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse, opbevaring af emballerede fødevarer med kølekrav, varmebehandling, varmholdelse og nedkøling, ingen anmærkninger. Konkret vejledt om tilretning af risikoanalyse således at den er opdateret i forhold til virksomhedens aktiviteter og irrelevante procedurer/risici fjernes.

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

Godkendelser m.v.: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelsesvilkår.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe lav og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

10-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk