

Virksomhed **Vest Bowl**

Adresse Bredgade 60

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 27562639

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.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

27-01-2016**Tidligere kontrol**

Dato	30-09-2015	
Dato	08-06-2015	
Dato	10-09-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperatur i køl og frost er kontrolleret uden anmærkninger. Adskillelse mellem fersk kød til optøning og spiseklare fødevarer er kontrolleret. Fersk kød til optøning er placeret på hylde over spiseklare fødevarer. Virksomheden oplyser, at der skabes bedre adskillelse, og faste pladser for forskellige fødevarer indføres. Ok.

Procedure for vurdering af holdbarhed på skiveskåret pålæg er kontrolleret. Virksomheden redegjorde for brug af rester, herunder at rester af skiveskåret pålæg kasseres. Ok.

Kontrolleret virksomhedens procedure for personlig hygiejne, herunder brug af egnet og rent arbejdstøj og at man ikke må arbejde i køkkenet i 2 døgn efter symptomophør efter virusinfektioner (norovirus). Virksomheden redegjorde for brug og vask af arbejdstøj. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om procedurer ved sygdom blandt køkkenpersonale.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret, at lokaler hvori der findes fødevarer, samt redskaber og udstyr som kommer i kontakt med fødevarer, er rene. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligehold af ventilationsåbninger, vinduer, døre og afløbsriste i gulv er kontrolleret uden anmærkninger. Virksomheden oplyser, at kappe omkring rør i

Virksomhed **Vest Bowl**

Adresse Bredgade 60

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 27562639

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køkken fastgøres ved loft, således der er tilstrækkelig skadedyrssikret. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling og årlig revision af egenkontrollen for perioden fra den 1. oktober 2015 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om, at komme hele sortimentet rundt ved dokumentation af opvarmning og nedkøling. Der kan med fordel udføres kontrol på mere end et produkt, hvis der produceres meget i køkkenet.

Procedurer og gode arbejdsgange for nedkøling, personlig hygiejne og fødevarekontaktmaterialer i egenkontrollen er kontrolleret uden anmærkninger. Kontrolleret udpegning af kritiske kontrolpunkter i risikoanalysen uden anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

Emballage m.v.: Stikprøvekontrol af mærkning og anvendelse af plastmaterialer bestemt til kontakt med fødevarer. Ingen anmærkninger.