

# Kontrolrapport

Virksomhed **Funbowling I/S**

v/Henrik Nielsen & Rolf Sørensen

Adresse Damgade 106

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 29653577

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**13-06-2018**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 02-11-2017 |  |
| Dato | 02-10-2017 |  |
| Dato | 08-11-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Set opbevaring af letfordærlige fødevarer på køl og frost.

Gennemgået procedurer for håndtering af rester, samt nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af inventar og udstyr i buffet område, tilvirkelokaler og køleanordninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af tilvirkelokaler, herunder bordplader og inventar. Skærebræt fremstår slidt med vurderes værende en bagatelagtig overtrædelse.

Gennemgået lokale hvor der opbevares fustage/postmix anlæg. Lokalet er skadedyrssikret, men lever ellers ikke op til kravene for et fødevarelokale med vaskbare vægge/loft, og gulv.

Gennemgået løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set dokumentation for udført kontrol af varemottagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste tilsyn til dags dato. Ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser, at de pt. ikke indfører fødevarer fra andre lande.