

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bowl'n'Fun**

Adresse **Mads Bjerres Vej 5**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **31892392**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

04-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	30-09-2022	
Dato	13-07-2022	
Dato	19-05-2022	
Uddannelse i hygiejne		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder og målt opbevaringstemperatur i kølerum. Kontrolleret procedure for varmebehandling i forbindelse med stegning over nat og kontrolleret procedure for varmholdelse af fødevarer i varmeskab og ovn, herunder tid og temperatur. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure og gode arbejdsgange for resthåndtering og genanvendelse af fødevarer, der har været udbudt til salg i selvbetjent buffet. Følgende er konstateret: Medarbejder i køkkenet er ikke bekendt med virksomhedens skriftlige procedure og gode arbejdsgang for resthåndtering, herunder at fødevarer der ikke kan varmebehandles til 75 grader ikke kan anvendes i buffeten igen. Under tilsynet oplyses det, at skåret frugt genanvendes. Frugten er ikke udbudt i buffeten under tilsynet og frugten blev kasseret under tilsynet

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden er vejledt konkret om metode, således det sikres, at samtlige medarbejdere er bekendt med og instrueret i procedurerne for buffet håndtering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring ved

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bowl'n'Fun**

Adresse Mads Bjerres Vej 5

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 31892392

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

yderdør til baggård og affaldsområde. Kontrolleret vedligehold af overflader i køkkenet, hylder og lister i kølerum og kølelåger. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation for stegning over nat for indeværende år samt procedure og risikovurdering herfor. Ligeledes set skriftlig procedure og dokumentation for nedkøling af fødevarer for indeværende år. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

04-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk