

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bowl'n'Fun Esbjerg ApS**

Adresse **Garmestervej 6**

Postnr./By **6710 Esbjerg V**

CVR-nr. **26786479**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	2
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

14-09-2023



Tidligere kontrol

Dato	21-12-2022	
Dato	02-12-2022	
Dato	25-08-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer herunder kontrolleret temperatur og adskillelse i forbindelse med buffetservering. Virksomheden har redegjort for deres varmholdelses procedurer og fremvist funktionsdygtig indstikstermometer.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg fremsendt på 15.000 kr.. Følgende er konstateret:

Virksomhedens køkken fremstår generelt snavset, der ses opsprøjt af produkter på klinker over produktionsborde. Over et af produktionsbordene er der opsat klikrammer, som også fremstår meget snavsede. På væggen hænger der et stativ, hvori der ligger husholdningsfilm, som anvendes til at emballere fødevarer. Stativet fremstår med indtørrede fødevarer. På gulve under produktionsborde ses der indtørrede nedfaldne fødevarerester langs kanterne og i hjørner. Hylder i kølerum i køkken, hvor der opbevares fødevarer, fremstår meget fedtede og med produktrester. Blæsegitter fremstår med belægninger af støv. Generelt fremstår alle virksomhedens køle og fryseenheder med meget fedtede håndtag og låger. I køleskab, hvor der opbevares uemballeret frugt og grønt, ses der begyndende formodet skimmel i blæsegitter og i bunden ses der indtørrede fødevarer.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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 Esbjerg ApS**

Adresse Glarmestervej 6

Postnr./By 6710 Esbjerg V

CVR-nr. 26786479

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

I blæsekøleren ses der større ansamlinger af formodet skimmel på ledningen til indstikstermometer og på hyldeknægte. I opvaskemaskinerne ses der røde belægninger i kanterne. I virksomhedens barområde i restauranten ses der formodet skimmel langs kanten ved lameller i isterningemaskinen. I barområde i hallen opbevares en isterningemaskine som ikke er i brug, denne fremstår med spild af drikkevarer på hele fronten som gør at den er meget fedtet og klisteret.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er et gammelt køkken og det gør det svært at holde det rent, vil vil gøre det bedre fremadrettet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Virksomhedens døre, dørekarmer og bundstykker fremstår meget slidte så der ses rå træ flere steder. På det ene produktionsbord, som er sammensat af to rustfri plader, er der forsøgt at lave en fuge, så der ses en større revne, som gør det svært at renholde. Over produktionsbordet mangler der dele af klinker, da de er knækket. Udenfor har virksomheden et kølerum hvor kølegitter fremstår rusten. I kølerum i køkken ses der et større område med rust ved gulvet indenfor døren. I køleskabet hvor der opbevares salat fremstår alle hylder med rust.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg giver det videre, jeg kan godt se det.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevarings temperatur for køl og frost, samt opvarmning, nedkøling og varmeholdelse fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

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

14-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk