

# Kontrolrapport



Virksomhed **Arena Midt Kjellerup**

Adresse Hasselvej 15

Postnr./By 8620 Kjellerup

CVR-nr. 29900124

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| 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.                     |          |
| 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 |                                                                             |
| Elite                                      | 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

15-02-2019



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 29-11-2018 |  |
| Dato 20-10-2017 |  |
| Dato 06-01-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrollat opbevaring af fødevarer i køler og fryser, ingen anmærkninger.

Varmebehandlet retter til optøning i kølerum er placeret for tæt på rå fisk. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at holde god afstand mellem forskellige fødevarer grupper. Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk håndvask, ingen anmærkninger. Hørt ind til afkøling i små portioner, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, inventar og redskaber. Der er lidt dårlig lugt i opvaskerum, evt. fra gulvafløbet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for egenkontrol med varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling siden sidste tilsyn, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: ophængning af kontrolrapport. Følgende er konstateret: Det var den næstsidste rapport der var hængt op. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Ansvarlig for virksomheden oplyser at der er sket en fejl med den store rapport ved indgangen og ved kopi af rapporten.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed