

Kontrolrapport



Virksomhed **Blue Water Arena**

Adresse Gl Vardevej 88

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 15619376

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, 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

06-05-2019



Tidligere kontrol

Dato 22-10-2017	
Dato 28-06-2017	
Dato 21-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret temperaturer, tildækning og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost. Samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden har redegjort for sikring mod kontaminering efter brand i grill. Følgende er konstateret: Ved kontrol af temperaturen i pølser i 4 boder blev der ved stikprøvekontrol i den ene bod målt ristede pølser til 64 grader. Virksomheden har redegjort for forholdet og oplyser at opvarmning fortsætter til kerne temperaturen er målt til 75 grader. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om opvarmning. Set funktionsdygtigt indstikstermometer i boderne. Virksomheden steger medister på gas grill og der er redegjort for håndtering af medister herunder opvarmning for hindring af PAH.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af div. boder, lounge køkkerne cafe samt fustagerum og hoved lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af døre til lagre.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Blue Water Arena**

Adresse GI Vardevej 88

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 15619376

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemottagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning i perioden fra sidste tilsyn til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.