

# Kontrolrapport

Virksomhed **CIRKUS KROEN**

V/LARS BRÆNDSTRUP ANDERSEN

Adresse Skovvejen 23

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 19803341

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	2
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	
<b>09-08-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 02-07-2018	
Dato 18-02-2016	
Dato 01-03-2013	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Udleveret retssikkerhedsblanket ved tilsynets start.

Fotodokumentation optaget under tilsynet.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer. Bødeforelæg på kr. 10.000 er fremsendt. Følgende er konstateret: Der opbevares drikkevarer i form af øl og vand på flaske samt køle/frysemøbler med opbevaring af flæskesvær og drikkevarer i skur i gården. Her ses der flere steder på flisebelægningen ekskrementer fra rotter. Der er flere rum i kælderlokale med åben forbindelse, her ses der spor fra gnavere i form af gnavemærker i flamingo og plasticposer med julepynt i et lavt rum i den ene ende af kælderen. I kælderen opbevares div. drikkevarer i flasker. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Føvearestyrelsen her kommet her i 22 år og har ikke sagt noget før. Vejledt generelt om opbevaring af fødevarer således de er beskyttet mod kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: I ølrum ( opbevaring af kasser med øl) i baggård ses der betydelige mængder af spindelvæv støv, skidt på gulvet. I skur i baggård med trappenedgang til kælder (opbevaring af drikkevarer køleskab og frostskaab), ses der



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **CIRKUS KROEN**

V/LARS BRÆNDSTRUP ANDERSEN

Adresse Skovvejen 23

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 19803341

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

ligeledes støv, snavs og spindelvæv. På køleenheder ses der mørke skimmellignende belægninger udvendigt samt i lister på dør. I kælderlokaler med opbevaring af drikkevarer ses der, støv og spindelvæv, grus, sten og løst puds. på vægge, gulve, loft.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kan ikke forstå at fødevarestyrelsen ikke sagt noget i 22 år.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Isterning maskine fremstår indvendigt med kraftige mørke belægninger langs gummiliste ved åbningen, samt øverst indvendig i maskine. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden. Vejledt generelt om krav til renholdelse af lokaler/udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret: I ølrum i baggård er der ikke skadedyrssikret, der er åbent under dør til udendørsområde. I skur med trappenedgang til kælder er der åbent træværk ud til med fri adgang for skadegørere. I kælder lokaler er der åbne rørføringer som ikke er sikret. Kælderlokaler er svære at skabe overblik i, grundet mange rør samt opbevaring af div. genstande og udstyr, der ses dog tegn på skadegørere i kælder i form af gnavemærker i flamingo og plasticposer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger Jeg kan ikke forstå at fødevarestyrelsen ikke har sagt noget i 22 år.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

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

Følgende er konstateret: I ølrum i baggård fremstår loft og vægge med rå mursten og træværk i ubehandlet stand gulvet er rå beton. I skur med trappenedgang til kælder, er vægge rå træværk og gulvet er rå fliser. I



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

09-08-2019

Dato

