

Kontrolrapport

Virksomhed **Søby-Højslev Arena**

Adresse **Stoholmvej 20**

Postnr./By **7840 Højslev**

CVR-nr. **29743789**

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.	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	



Denne kontrol, dato

19-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	19-10-2017	
Dato	01-02-2017	
Dato	03-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har fravalgt at få vejledning som en del af tilbuddet om udvidet førstegangskontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring af fødevarer, samt stikprøvevis målt temperatur i køl og frost. Gennemgået virksomhedens procedure for servering af buffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, opvaskemaskine samt kontrolleret køle/fryserum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Loft i produktionsområde. Følgende er konstateret: Der er opsat troltekt loft.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder, samt vejledt generelt om regler for at loftsområder i produktionsområder skal være vaskbare.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Set virksomhedens dokumentation for udført temperaturkontrol for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden september 2019.

Vejledt virksomheden om risikoanalyser ved brug af sous vide.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk