

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Arena Randers**

Cafe  
Adresse Fyensgade 1  
Postnr./By 8900 Randers C  
CVR-nr. 10006511

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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. Viser for indskærpelser givet før 2022

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>11-10-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 19-11-2018	
Dato 03-11-2017	
Dato 30-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring af fødevarer herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Procedurer for opvarmning og nedkøling af fødevarer herunder korrekt brug af termometer. Vejledt generelt om opbevaring af fødevarer i kasser på gulv.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: varm køkken, kold køkken, opvaskerafd., tørvarelager, emballagelager, kiosk, opvaskemaskine, isterningmaskine, produktbærende overflader, køle- og fryseenheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktinsområder, lagerområder og varemodtagelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for transport af fødevarer. Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling, varmholdelse og nedkøling for perioden maj 2022 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt generelt om

Fødevestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

