

Virksomhed **Sydbank Arena**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse **Ambolten 2**

Postnr./By **6000 Kolding**

CVR-nr. **24997189** Aut.nr. **7064**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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	

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i kølerum og depot. Faciliteter i hygiejnisk vask og tørring af hænder. Arbejdsgange for pakning og udlevering af mad til frokostordninger.

Produktions adskillelse og flow, både i køkken i stueplan og på 2. sal.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier 1.3, 1.19 og 2.5.1 iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevarsikkerhedskriterier og proceshygiejnekræterier i fødevarekategori, spiseklare fødevarer

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for ovenstående fødevarekategorier og miljøprøver. Virksomheden har fastlagt procedurer for vurdering af analyseresultater og opfølgning på utilfredsstillende analyseresultater.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generel vedligehold af virksomhedens lokaler og inventar både i køkken i stueplan og på 2. sal.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med udpegning af CCP'er og GAG samt dokumentation for udført egenkontrol.

Egenkontrolprogrammet vurderes tilstrækkeligt implementeret. Risikoanalysen indeholder risikoanalyse for Listeria samt en mikrobiologisk prøveudtagningsplan.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter:

25-01-2024

Dato

2 timer 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sydbank Arena**

Adresse **Ambolten 2**

Postnr./By **6000 Kolding**

CVR-nr. **24997189**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Procedure for mærkning af allergene ingredienser og videregivelse af information om allergene ingredienser.

Ingen anmærkninger.

Vejledt om ID.mærkning af animalske fødevarer, dette evt. i form af transportudstur eller på etiket og følgeseddel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er gennemgået medhenblik på autorisation og autoriseres er d.d. med autorisationsnummer 7064 og indplaceres i risikogruppen catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros) DE 56.20.00. Autorisationskrivelse vil blive fremsendt. Antallet af ordinære kontrolbesøg pr år for denne risikogruppe er på nuværende tidspunkt 2.

Følgende er er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomheden lokaler og aktiviteter med hensyn til autorisation som Catering virksomhed:

Køkken i stueplan; vare ind-/ og udlevering, 3 kølerum, 1 fryserum, lager til tørvarer og emballage, frys, produktionslokale med varmafdeling, bageområde, kold afdeling, opvaskeum, kantineområde, kontor og personalefaciliteter.

Satellit køkken 2. sal: 1 kølerum, produktionslokale med grønt område, koldafdeling og varmt område opvaskeafdeling og tørvarelager.

Fødevarestyrelsen

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

25-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift