

Kontrolrapport



Virksomhed **DSB Togservice - Esbjerg**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Jernbanegade 35

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 25050053 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|--|
| ☒ Ordinær kontrol | ☐ Kontrolkampagne |
| ☐ Ekstra kontrol | ☐ Kædekontrol |
| ☐ Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for håndtering/pakning og opbevaring af fødevarer til togene herunder personlig hygiejne. Endvidere er procedurerne for udlevering/transport til togene gennemgået. Procedurerne for affaldshåndtering er gennemgået. Procedurerne for kundeklage og tilbagetrækning er gennemgået. Temperatur i kølerum, målt til 2 grader

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for daglig og periodisk rengøring af kølerum og køleskab. Set begge. Virksomheden har ingen transportmidler til transport til fødevarer, anvender rullebord/sækkevogn.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: kølerum og forrum/port. Ingen anmærkninger. Set servicereport for 2016. Virksomheden oplyser der er isat rottespærer i brøndene. Set vedligeholdelse af kølerum. Virksomheden har redegjort kalibrering af termometer ved kølerummet. Set indretning af lokaler til opbevaring af fødevarer samt opbevaringsrum inden forsendelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af egenkontrollen fra sidste tilsyn og til dags dato. Set virksomhedens risikoanalyse.

Virksomheden har redegjort for frekvens for revision.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for sporbarhed for modtagne fødevarer. Virksomheden sender intern mellem afdelingerne uden sporbarhed der er vejledt omkring sporbarhed såvel intern som eksternt. Ok.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-03-2017

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed