

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Es Stålintustri ApS**

Adresse **Estlandsvej 1**

Postnr./By **7480 Vildbjerg**

CVR-nr. **25495454**

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

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 03-08-2022	
Dato 28-03-2022	
Dato 10-03-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrollen blev foretaget i som led i kontrolkampagnen:

Instruktion af medarbejdere vedr. norovirus.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende

personlig hygiejne, herunder forholdsregler når

køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge

familiemedlemmer med symptomer på norovirus

(roskildesyge), 48 timers rettesnoren, hygiejnisk brug af

handsker, arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske

håndvaskearbejdsgange, håndvaskeforhold samt demonstreret

vask af hænder. Ydet generel vejledning om norovirus ved

gennemgang og udlevering af faktaark samt materiale om

norovirus og nulstilling på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Instruktion af medarbejder, i personlig

hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på,

norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til

fødevareproduktion via medarbejderes syge

familiemedlemmer, samt pligt til informering af

virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme. Interview

af ansvarlig om kendskab til symptomer og smittemuligheder

med norovirus (roskildesyge). Ansatte der håndterer fødevarer

har hygiejnebevis. Ok.

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk