

Kontrolrapport

Virksomhed **essupply.dk v/Inger Madsen**

Adresse Helgolandsgade 15

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 30379349 Aut.nr. 6235

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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 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

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Hygiejne under oplagring af tørvarer og varer opbevaret på køl og frost. Ok.

Personlig hygiejne, herunder muligheder for håndvask på lager. Ok.

Modtagelse af returvarer. Foretages normalt ikke men varer destrueres hos kunde.

Transport, hygiejne og temperatur. Set BA 34795, varebil til udbringning af varer. Vognen er uden køl. Set termobeholdere til udbringning af varer med temperaturkrav. Ok.

Forbrugerklager. Egenkontrolprogrammet tilpasses med afsnit for procedurer i forbindelse med kundeklager. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Daglig rengøring af lager foretages af virksomheden. Set rengøring af lager og køle-, frostrum. Ok.

Periodisk rengøring af Lager kontrolleret. Ok. Virksomheden får tilpasset egenkontrolprogrammet med et afsnit om periodisk rengøring. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens HACCP-plan. Virksomheden tilpasser egenkontrolplanen med dokumentation for temperaturkontrol ved transport. Ok.

Verifikation af egenkontrol sker i forbindelse med revision i januar måned. Ok.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der håndterer fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer af virksomhedens ledelse. Ok.

Medarbejdere udover ledelse er instrueret i haccp procedurer. Haccp kontrollen foretages normalt af ledelse. Ok



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

24-10-2017

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift