

# Kontrolrapport



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

side 1 af 1

Adresse Helgolandsgade 15

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 30379349 Aut.nr. 6235

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.	
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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## 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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set hygiejne og husorden under

opbevaring på tørvarelager, køle- og frostlager: OK

Virksomheden har oplyst om arbejdsgange for kontrol ved varemottagelse og affaldshåndtering : OK

Kontrolleret opbevaringstemperaturer på køl og frost: OK

Virksomheden har oplyst om arbejdsgange ved

tilbagevækning. Set dokumentation fra seneste

tilbagevækning: OK

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set rengøring af lokaler og udstyr på

tørvarelager, køle- og frostlager: OK

Virksomheden har oplyst om arbejdsgange for periodisk

rengøring: OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set vedligeholdelse af lokaler og udstyr på

tørvarelager, køle- og frostlager: OK

Virksomheden har oplyst om arbejdsgange til sikring mod

skadedyr. Kontrolleret de seneste 3 rapporter fra eksternt

skadedyrsfirma: OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder

HACCP-plan: OK

Kontrolleret dokumentation for kontrol med

kølerumstemperaturer for perioden november 2017 til marts

2018: OK

Ydet konkret vejledning om dokumentation for opfølgning på

afvigelser. Virksomheden har oplyst om afvigebehandling, men

det kan ikke dokumenteres: OK

Mærkning og information: Virksomheden har oplyst om

arbejdsgange for kontrol med mærkning ved varemottagelse:

OK

Kontrolleret sporbarhed på mælk købt i marts 2018: OK



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

14-03-2018

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed