

Kontrolrapport



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

side 1 af 2


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	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <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 oplagring af fødevarer på tørvare-, køle- og frostlager: OK

Virksomheden har oplyst om arbejdsgange for håndtering af affald, returvarer og tilbagetrækninger: OK

Kontrolleret opbevaringstemperaturer på køle- og frostlager: OK

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set rengøring af lokaler og udstyr, herunder høj rengøring på tørvare-, køle- og frostlager: OK

Virksomheden har oplyst om arbejdsgange for rengøring og kontrol af rengøring: OK

Set rengøring og vedligeholdelse af bil til transport af fødevarer reg.nr. BA 34 795. Virksomheden har oplyst om arbejdsgange til sikring af temperaturkrav under transport: OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set vedligeholdelse af lokaler og udstyr på tørvare-, køle- og frostlager: OK

Virksomheden har oplyst om arbejdsgange for vedligeholdelse af bygninger og inventar, samt biler til transport af fødevarer: OK

Set seneste rapport fra eksternt skadedyrsfirma. Kontrolleret tæthed af port ud: OK

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret virksomhedens dokumentation af kontrol med temperaturer på køl og frost for perioden april 2018 til august 2019: OK

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Virksomheden har oplyst om arbejdsgange til sikring af relevant hygiejneuddannelse af medarbejdere, der håndterer fødevarer: OK

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: majsblanding, der er modtaget i august 2019: OK



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-08-2019

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

