

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	
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:

- Virksomhedens procedurer for modtagelse af fødevarer.
- Gennemgået temperaturer i køle og fryseenheder, virksomheden anvender logger der er direkte i forbindelse med deres overvågningssystem, herunder dokumentation.

- Kontrolleret opbevaring af fødevarer, herunder at de er korrekt hævet over gulv.

- Gennemgået procedurer for transport af fødevarer, herunder sikring af at fødevarer ikke bryder kølekæden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Virksomheden har redegjort for salg og anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder frigivelse af oplysninger omkring: koncentration, virketid samt at virksomheder skal udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejds gange.

Virksomheden har redegjort for fremsendelse af overensstemmelseserklæringer til deres godkendte desinfektion og rengøringsmidler til fødevarerindustrien.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning:

- kontrolleret vedligeholdelse og stand af lokaler hvori virksomheden opbevarer fødevarer, herunder kontrolleret tæthed af port ved vareudlevering.

- Skadedyrssikring af virksomhedens lokaler, Set servicereporter fra ekstern skadedyrsvirksomhed for november 2020 og frem til tilsynsdato.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og temperaturovervågning for perioden november 2020 og frem til tilsynsdato. Kontrolleret dokumentation for revision af egenkontrolprogrammet for 2020.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

