

Kontrolrapport



Virksomhed **Esehuset**

Centralkøkkenet

Adresse Fyrparken 17

Postnr./By 6710 Esbjerg V

CVR-nr. 29189803

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

18-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	21-03-2019	
Dato	29-08-2017	
Dato	08-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilstrækkeligt antal vaskefaciliteter til at opretholde hygiejnisk håndvask samt adskilt opvask og produktion. Opbevaring, tildækning, adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost. Stikprøvevis kontrolleret temperatur i køle/fryseskabe.

Hygiejne: Rengøring: følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Herunder lager, fryse/kølerum, produktionsoverflader, opvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: loft ved emfang med ovne under. Følgende er konstateret: En mindre del af loftet i et hjørne fremstår let afskallet. Virksomheden oplyser at de har planlagt at få udbedret skaden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling og dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for de seneste 3 måneder. Herunder varemodtagelse, opbevaring på køl, frost, opvarmning og nedkøling. Der er vejledt i brug af fødevarestyrelsens Sitti værktøj ift. nedkøling. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed