

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sydvestjysk Sygehus Esbjerg**

Produktionskøkken

Adresse **Finsensgade 35**

Postnr./By **6700 Esbjerg**

CVR-nr. **29190909** Aut.nr. **5384**

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.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

- set hygiejne og husorden under produktion i kold og varm afdeling
- set afskærmning samt støvvæg fra igangværende ombygning mod køkkenet. Virksomheden har redegjort for adgang til køkkenet under ombygning.
- set hygiejne samt håndtering under indpakning, emballering og afvejning
- set tara vægt under afvejning af jordbærgrød
- procedurer for genbrugsemballage, herunder plastkasser til pakning af fødevarer
- set hygiejne under oplagring af fødevarer og emballage
- procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet eller dennes familie, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande
- procedurer for brug af handsker samt håernet eller huer
- set adgang til håndvaske i produktionsområde, herunder sæbe og papir

- kontrolleret seneste drikkevandsresultat for 2022

Følgende er konstateret: Dør til personaletoilet var ikke lukket, men døren der støder ud til selve produktionsområde var lukket.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om regler for forrum til toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- set rengøring af kølerum i produktions- og pakkeområde
- set rengøring af udstyr i produktionsområder
- set høj og lav rengøring i produktionsområder
- set rengøring af plastkasser klar til pakning

23-11-2022

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Sydvestjysk Sygehus Esbjerg

Produktionskøkken

Adresse Finsensgade 35

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 29190909

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende uden anmærkninger:

- vedligehold og indretning af kølerum i køkkener. Virksomheden har redegjort for igangværende ombygning af køkkenet.

- vedligehold af udstyr i produktionsområde

- generel vedligehold af produktionsområde samt opvaskområder

- set skadedyrssikring af lagerlokaler i kælderen

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- set virksomhedens procedurer for hygiejneadfærd

- set virksomhedens procedurer for oplæring af personale

- stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning, nedkøling samt opbevaringstemperaturer for november 2022.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for klar bakke

1-rum, kogeposer til hot-fill samt sort bakke 3-rums, herunder identifikation af produktet,

anvendelsesoplysninger (art af fødevare, tid og temperatur), oplysninger om stoffer med specifikke

migrationsgrænser og dual use additiver, udsteder af erklæring og underskrift.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

23-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift