

Virksomhed **Esbjerg Kommune, Afd. Ny**

Bøndergårdsvej

Adresse Ved Skoven 41

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 29189803 Aut.nr. 6564

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.	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Set hygiejne under igangværende produktion af kyllingefrikassé, herunder opvarmning og opøsning. Set fremstilling af særkost i afgrænset område. Foretaget temperaturmålinger af opvarmning af retterne samt set virksomheden foretage egne målinger med stiktermometer.

Set opbevaring i kølerum samt foretaget temperaturkontrol.

Set pakning af kasser til udbringning. Virksomheden har redegjort for temperaturmåling inden opøsning og afsendelse.

Virksomheden har redegjort for brug af pålægsslicer, herunder rengøring og desinfektion. Slicer var ikke i brug under kontrolbesøget. Vejledt konkret om løsningsmulighed med tildækning af slicer, når denne ikke er i brug i flere dage.

Set produkter til desinfektion, herunder at produkterne er godkendt ved Styrelsen for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.

Set hygiejne under afvejning af dej til brød.

Virksomheden har redegjort for affaldshåndtering inde og ude.

Set udendørs affaldsbeholdere.

Virksomheden har redegjort for at der ikke har været reklamationer med fremmedlegemer eller lignende.

Virksomheden har redegjort for procedurer ved tilbagetrækning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set rengøring af opvaskemaskine. Set rengøring af hylder i 2 kølerum samt rengøring af vægge og lofter i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set indretning af produktionsområder herunder lys. Set vedligehold af kipgryder samt hylder i kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for desinfektion, affaldshåndtering samt fremmedlegemer og tilbagetrækning.

07-04-2026

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

