

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	1
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 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set opbevaring af fødevarer på køl og frost samt i lagerområder. Virksomheden har redegjort for fremstilling af varme og kolde retter, herunder kødfrie dage og dage med smørrebrød. Virksomheden har redegjort for procedurer for desinfektion af produktbærende overflader - virksomheden benytter desinficerende servietter, hvor der ikke skal eftertørres med vand. Set opbevaring af desinfektionsmidler, at disse er godkendte samt brugsvejledning. Set adgang til håndvask, herunder sæbe og papir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af ovne samt kipgryder i produktionsområde. generel rengøring af borde samt gulve i produktionsområder. Set rengøring i diverse kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set vedligehold af udstyr i produktionsområde. Virksomheden har redegjort for planlagt vedligehold. Set skadedyrssikring af dør ved vareindlevering.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis det virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperaturer, opvarmning samt nedkøling for 2023.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Emballage m.v.: Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret uden anmærkninger: Set at frostposer, plastbægre samt film er egnet til kontakt med fødevarer.

15-06-2023

Dato

1 time 25 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