

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Esbjerg Sygehus**

Produktionskøkken

Adresse **Finsensgade 35**

Postnr./By **6700 Esbjerg**

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

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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.	
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 varm og kold tilvirkning i køkken samt i grov og serviceopvask.

Virksomheden har redegjort for brug af arbejdsbeklædning. Set at medarbejdere bærer rent og egnet arbejdstøj samt hat og evt. forklæde og handsker, hvor dette vurderes nødvendigt. Set adgang samt faciliteter til hygiejnisk vask af hænder.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske

håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent

arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af

arbejdstøj og private genstande. Virksomheden har redegjort

for system til bestilling af rent arbejdstøj samt vask af samme.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set at døre til personaletoiletter samt forrum er lukkede.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for tilbagetrækninger samt afvigelser for 2023.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rengøring af borde samt inventar i

smørrebrøds/mødebespisningsområde. Set daglig rengøring i varm område samt opvaskeafdelinger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens procedurer for

hygiejneadfærd, hygiejneaudit, set planche vedrørende

håndvask/afspritning. Set onboarding procedurer vedrørende hygiejne, sygdom og egenkontrol.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af tilbagetrækning samt afvigerapporter for 2023. Set afvigelsesrapporter samt korrigerende handling ved mærkningsfejl.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

14-12-2023

Dato

1 time 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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk