

Kontrolrapport



Virksomhed **Posthuset Esbjerg**

Adresse **Torvet 20**

Postnr./By **6700 Esbjerg**

CVR-nr. **37642681**

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, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
11-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 20-09-2018	
Dato 27-10-2017	
Dato 06-04-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang sam faciliteter til hygiejnisk vask af hænder.

Forum til personaletoiletter. Set opbevaring af arbejdstøj.

Virksomheden har redegjort for fremstilling samt holdbarheder på mayonnaiser, dressinger m.v..

Set opbevaring af fersk fisk.

Set opbevaring af fødevarer på køl og frost i køkkener samt i køle- og fryserum i kælderen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af udstyr og inventar i 2 køkkener samt på Loftet. Rengøring af isterningemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af skærebrætter.

Vedligehold af vægge, lister, gulve samt vægge i køkkener i stueetage samt på Loftet.

Generelt vedligehold af udstyr og inventar samt isterningemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation for planlagt vedligehold - ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift