

Kontrolrapport



Virksomhed **Posthuset Esbjerg**

Adresse **Torvet 20**

Postnr./By **6700 Esbjerg**

CVR-nr. **37642681**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | |
| Vedligeholdelse | |
| 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

19-06-2021



Tidligere kontrol

| | | |
|------|------------|--|
| Dato | 11-09-2019 | |
| Dato | 20-09-2018 | |
| Dato | 27-10-2017 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har dansk bøf, pariser samt hakkebøf i burger. Virksomheden har redegjort for tilvirkning af hakkebøffer. Virksomheden oplyser at hakkebøffer altid tilvirkes til centrumtemperatur på 75 grader medmindre kunden specifikt forespørger anden stegning. Virksomhedens menukort er gennemgået for anprisninger om stegning af hakkebøffer. Virksomheden anpriser ikke i menukortet. Set funktionsdygtigt indstikstermometer til måling af temperature i hakkebøffer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for tilberedning af hakkebøffer til centrumtemperatur på 75 grader.

Virksomheden dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning i perioden fra sidste tilsyn til dags dato.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift