

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **esthers spisehus I/S**

Adresse **Esthersvej 47, st. th.**

Postnr./By **2900 Hellerup**

CVR-nr. **34154538**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-06-2022



Tidligere kontrol

Dato 08-06-2021	
Dato 22-03-2019	
Dato 02-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, forrum til toilet, opbevaringstemperaturer i produktionskøkken og fødevarer løftet fra gulv i kælder.

Kontrolleret: Opbevaringstemperatur af fersk fisk.

Det indskræpes, at fersk fisk maksimalt må opbevares ved 2°C.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer fersk fisk i plastikbøtter som er modtaget dagen før i køleskab i kælder og ved temperaturmåling af omgivende luft med kalibreret termometer måles en temperatur på 5 °C og i fisken med indstikstermometer måles en temperatur på 3,7 - 3,9 °C

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se og jeg smider fisken ud med det samme. Vejledt om løsningsmuligheder for fastholdelse af en temperatur under 2°C ved opbevaring af fisk.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Toiletforhold, bordoverflader, emfang over komfur og køleinventar under arbejdsbord i produktionskøkken. Vejledt om øget frekvens på rengøring af håndtag på køleskabe i kælder.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **esthers spisehus I/S**

Adresse Esthersvej 47, st. th.

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 34154538

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Ved komfur bagved på væg og på siden samt udstyr omkring komfur og på gulv ses ansamlinger af snavs og fedtede belægninger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden kan redegøre for procedure for hovedrengøring i lukkeperiode i juli.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler med fødevareproduktion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsborde og køleinventar i produktionskøkken. Vejledt om at anvende en vedligeholdelsesplan og nedskrive de vedligeholdelsesplaner virksomheden har herunder fliser på gulv og åbning til sliske i kælder for at undgå adgang for skadevoldere.

Vejledt om at sætte vandlås i efter gulvvask i produktionskøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra august 2021 til dd.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel på menukortene.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. Virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

23-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift