

Kontrolrapport

Virksomhed **Espresso House**

Adresse Ved Vesterport 4

Postnr./By 1216 København K

CVR-nr. 10011663

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
04-12-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	10-09-2019	
Dato	22-02-2019	
Dato	24-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Fødevarerejseholdet og FødevareKøbenhavn har kontrolleret virksomheden på baggrund af medieomtale. Udleveret retssikkerhedsblanket samt vejledt om betaling for kontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i virksomhedens køle- og fryseenheder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions- og udsalgsområde, opvaskeområde samt fødevarelager i kælder, herunder driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Indskærpelse fremsendt. Det indskærpes, at væggene i virksomhedens produktionsområde skal holdes i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficere.

Følgende er konstateret: Væg over fliser i produktions- og udsalgsområde fremstod ikke rengøringsvenlig og vandafvisende. Der sås opsprøjt fra blender på rå væg, og ved forsøg på rengøring med klud konstateredes det, at snavs var meget svært at fjerne, og at væggen absorberede væsken fra kluden. Der fandtes yderligere forekomst af bananfluer i området og på væggen.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fotodokumentation optaget.

Virksomhedens egenkontrol: Indskærpelse fremsendt. Det

Kontrolrapport

Virksomhed **Espresso House**

Adresse Ved Vesterport 4

Postnr./By 1216 København K

CVR-nr. 10011663

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

indskærpes, at virksomheden skal følge faste procedurer, som er beskrevet i egenkontrolprogrammet. Følgende er konstateret: Ifølge virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer for holdbarhedsfastsættelse af letfordærlige fødevarer er velfærdsskylling og skinke fastsat til en holdbarhed på 3 dage efter åbning/brud på emballage, mozzarella fastsat til en holdbarhed på 4 dage og salami fastsat til en holdbarhed på 5 dage.

Under tilsynet blev der opbevaret en beholder med skinke med en holdbarhedsdato frem til 8. december (4 dages holdbarhed), en beholder med salami med holdbarhedsdato frem til den 10. december (6 dages holdbarhed). Derudover blev der fundet en beholder med kylling mærket den foregående dag (den 3. december) iflg. personale, med en holdbarhedsfastsættelse frem til den 9. december (6 dages holdbarhed). Der blev ligeledes fundet en beholder med mozzarella mærket mandag den 2. december iflg. personale, med en holdbarhedsdato frem til den 9. december (7 dage). Ifølge personalet er der taget fejl af den dag, hvor mozzarellaen er taget fra fryser til køleskab, frem for dato hvor der er foretaget brud på emballage. Der var ligeledes en bøtte i en køleskuffe, med en rest syltede peberfrug der var udløbet igår (den 03.12.2019), virksomheden kasserer den pågældende fødevarer under tilsynet. Ydermere var der på flere emballager flere mærkater med forskellige datoer, virksomheden oplyser at de gamle mærkater ikke er gået af i vask, og derfor fortsat kan ses på emballagen. Virksomheden oplyser at de vil gennemgå samtlige fødevarer.

Inden afslutningen af kontrollen, var datoen opdateret til den korrekte holdbarhedsdato på ovennævnte fødevarer. Øvrige fødevarer gennemgås

Fotodokumentation optaget.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set risikoanalyse for virksomhedens kritiske kontrolpunkter samt dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for køleopbevaring og modtagerkontrol fra forrige kontrolbesøg frem til d.d. Der er ikke dokumenteret nogle kritiske afvigelser i forhold temperaturmålinger for modtagne fødevarer.

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

