

Kontrolrapport

Virksomhed **Espresso House**

Adresse Torvegade 35, st

Postnr./By 1400 København K

CVR-nr. 10011663

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	2
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 14-11-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 08-01-2019	
Dato 24-04-2018	

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: Fulgt op på indskærpelse angående håndvask. Forholdet er bragt i orden. Virksomheden har opsat håndvask i opvaskelokale. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionslokale og opvaskelokale. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure for angivelse af holdbarhed med etiketter samt skrevet på varer. Det oplyses at varer opmærkes ved ibrugtagning med holdbarhedsdato ifølge holdbarhedsskema + 1 dag. Det oplyses at varer kasseres aftenen før udløbsdatoen, der er blevet påskrevet.

Jordbærmarmelade mangler påskrivning af holdbarhedsdato (tre uger fra åbning), ligeledes kasse med frosne cookies i kælder (tre måneder fra åbning), øvrige varer i fryser i produktionen samt 1 anden varetype i kælderfryser var mærket med holdbarhedsdato tre måneder fra åbning.

Forholdet er vurderet som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret angivelser af holdbarhed på virksomhedens fødevarer i montre og køleenheder, herunder egne smurte sandwich og indkøbt bagværk med angivelser på etiketter på kant udfor varen samt kontrolleret produkter færdigpakket

Kontrolrapport

Virksomhed **Espresso House**

Adresse Torvegade 35, st

Postnr./By 1400 København K

CVR-nr. 10011663

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

med holdbarhedsdatoer, herunder dressinger, salami, skinke, babyspinat, wraps, grød og spirer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring og temperatur i køleinventar i produktionsområde. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforlæg 7500 kr. fremsendt. Kontrolleret rengøring af lokaler. Følgende er konstateret:

Der ses ansamlinger af indtørret snavs på gulv omkring bordben i produktionsområde og bag dør i opvaskelokale, i kanter af trappetrin til kælder samt hjørne mellem produktion og opvask. Der sås brun belægning bag rent service. På det rene service sås en mindre plet på 5 tallerkener. Der sås støv i område bag sandwichovn samt mørke pletter på lister omkring håndvask. På vej til kælder sås snavset væg over trappe og hjørne for ende af trappe. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi bringer det i orden, ellers ingen bemærkninger. Vejledt om regler for hele jævne vaskbare overflader bag produktionsbord.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionslokale, opvaskelokale og kælderlokale.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes at ledere af fødevarer virksomheder skal indføre, iværksætte og følge en fast procedure eller faste procedurer, der er baseret på HACCP principperne og fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter og have udpeget en eller flere ansvarlige for udførelsen af denne overvågning og registrering af denne. Disse personer skal også være i stand til at evaluere resultaterne af overvågningen og have viden og bemyndigelse til at foretage de nødvendige korrigerende handlinger, hvis kritisk grænse overskrides, eller have viden om, hvem der kontaktes for at foretage den nødvendige evaluering og alt efter forholdene træffe særlige foranstaltninger til opfyldelse af temperaturkontrolkrav for fødevarer til bevarelse af kølekæden. Virksomheden skal etablere procedure for overvågningen af varemottagelsen så det sikres, at temperaturen målt på aktuelle varer ved varemottagelsen ved en kontinuerlig temperaturmåling opfylder reglerne. Følgende blev konstateret: Det fremgik ikke fyldestgørende og tydeligt af virksomhedens risikoanalyse, egenkontrolprocedure og tekst på dokumentationsskema, at der skal foretages temperaturkontrol ved varemottagelsen ved hver levering af kølekrævende fødevarer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyste, at temperaturmåling ved modtagekontrollen foretages og dokumenteres en gang om ugen. Ikke alle har vidst, at der skal måles temperatur hver dag, og det skal selvfølgelig indføres her hos mig, at det skal alle gøre.

Kontrolrapport

Virksomhed **Espresso House**

Adresse Torvegade 35, st

Postnr./By 1400 København K

CVR-nr. 10011663

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

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

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at medarbejder kan gøre rede for procedure for styring af holdbarhed på fødevarer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at medarbejder er instrueret i korrekt anvendelse af måleudstyr i forbindelse med varemodtagelse. Ingen anmærkninger. Medarbejder er instrueret i at foretage temperaturkontrol ved varemodtagelse 1 gang ugentligt - se under egenkontrol.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Chokoladecroissant.

Det indskræpes at sporbarheden i alle produktions-, tilvirknings- og distributionsled skal sikres for fødevarer, foder og dyr, der anvendes i fødevareproduktionen, samt for ethvert andet stof, der er bestemt til, eller som kan forventes at blive tilsat en fødevare eller et foder. Følgende er konstateret: Kontrolleret køb og salg i perioden 25. november 2019 til dags dato. Virksomheden har i deres regnskabssystem registreret salg af flere chokoladecroissanter end der er indkøbt den 27. november 2019 (købt 4 stk., solgt 5 stk.), 29. november 2019 (købt 5 stk., solgt 8 stk.) samt 4. december 2019 (købt 4 stk., solgt 2 stk., 4 stk. befinder sig dags dato i salgsmontre) Chokoladecroissant er en type vare med 1 dags holdbarhed ifølge virksomhedens procedure. Der er derfor ikke tilstrækkelig sporbarhed idet der er solgt flere end der er indkøbt. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi smider varerne ud samme aften vi har modtaget dem. De kan ikke sælges dagen efter. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret balance for tebirkes og pølsehorn for perioden 25. november 2019 til dags dato - OK.

Kontrolleret stikprøve på faktura på senest indkøbte fødevarer - OK.

Fotodokumentation foretaget. Der er medtaget dagens salg på bon samt kopi af holdbarhedsskema.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

04-12-2019

Dato