

Kontrolrapport

Virksomhed **Espresso House**

Adresse Lyngby Hovedgade 49B

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 10011663

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

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 06-02-2019	
Dato 22-05-2018	
Dato 19-04-2018	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fødevarerejseholdet og Fødevare København har kontrolleret virksomheden på baggrund af medie omtale. Udleveret retssikkerhedsblanket samt vejledt om betaling for kontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: virksomheden har d.d.modtaget 8 færdigpakket salater med bl.a opvarmet, nedkølet kikærter og hvedekerner, lufttemperatur er målt til mellem + 10 og + 12 grader C.

Ansvarlig kasserede de pågældende salater under kontrollen i virksomheden selvstændigt. Den ansvarlige oplyste, at årsagen til denne høje temperatur var travlhed i butikken, hvorfor denne kasse ikke var blevet sat på køl.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at kontrollere temperatur ved varemottagelse af kølevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask samt mundtlige procedurer for holdbarhedsvurdering af tørkager og sandwich. Ansvarlig oplyser, at der gives en holdbarhedsdato på mellem 3 og 10 dage på div. tørkager, derefter tilføjes endnu en dag, men produkterne kasseres efter de 3-10 dage.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af opvaskeområde, inklusiv

Kontrolrapport

Virksomhed **Espresso House**

Adresse Lyngby Hovedgade 49B

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 10011663

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

renholdelse af skyllearm og kanteri opvaskemaskine og renholdelse af isterningsmaskine.

Vejledt om brug af godkendt desinfektionsmiddel til isterningsmaskine samt om renholdelse af dør til kælderrum.

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.

Følgende er konstateret: ifølge virksomhedens fødevarsikkerhedsliste- til intern brug er der d.d. tjekket og kvitteret for, at der er dato på alle varer i køleskabe og montre, ved manglende dato skal produkterne wastes.

Der manglede underskrift på dette dokument. I virksomhedens kølemontre er der rugbrødssandwich og croissanter med fyld, hvor der ikke var datomærkning på. På samme liste ved datomærkning anføres: tilsikre, at der er dato på alle varer i køleskabe og montrere: husk + 1 dag og at bruge prispistol. vejledende løsning: waste ved manglende dato.

Ifølge virksomhedens skriftlige procedurer for modtagelse af kølevarer (EKP kontrolskema)skal temperatur måles umiddelbart efter levering/modtagelse. Ansvarlig oplyste, at der måles/kontrolleres og dokumenteres varemottagelse af kølevarer 1 gang om ugen og ikke ved hver leverance af kølevarer. Derudover er der skriftlige procedurer for, at kølevarer skal opbevares ved 0-5 grader C, alt ok, 5-6 grader produktet vurderes . Over 6 grader C produktet bruges ikke. Ved kontrol af opbevaringstemperatur i køleskab med skyr er overfladetemperatur målt til + 7 grader C. Ansvarlig oplyste, at hun vil vurder, at produktet godt kan sælges, de skriftlige procedurer følges ikke. Der var ikke overensstemmelser over det skriftlige procedure og de faktiske forhold i virksomheden.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Den ansvarlige oplyste at de skriftlige procedure gav mening for hende, idet hun havde været ansat i virksomheden de sidste 2 år, men kunne godt forstå at ud fra kommende fandt de underligt, at der blev sat en ekstra dag på samtlige fødevarer.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- nummer.