

# Kontrolrapport

Virksomhed **Espresso House**

Adresse Frederiksgade 5

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 10011663

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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 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	
<b>04-12-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 16-01-2019	
Dato 20-09-2018	
Dato 02-07-2018	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 4

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperatur for fødevarer på køl og frost. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med fremstilling af sandwich.

Det indskræpes, at fødevarer ikke må håndteres på en måde, der kan gøre dem sundhedsfarlige eller uegnede til konsum.

Følgende er konstateret: I lucerne spirer, som opbevares i gastrobakke i køleskuffe i produktionsområde og som dags dato er anvendt i sandwich, ses delvist i begyndende nedbrud.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan vi godt se. Det er en fejl og vi kasserer dem straks.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages, Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køleskabet, frostskaab, produktionsområde, bag salgdisk, opvask og kolonialvarelager. Desuden kontrolleret renholdelse af fødevarekontaktmaterialer i form af service.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

# Kontrolrapport

Virksomhed **Espresso House**

Adresse Frederiksgade 5

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 10011663

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 4

procedurer for fastsættelse og vurdering af produkternes holdbarhed.

Følgende er konstateret: Virksomheden forklarer, at når produkter placeres i køleskab mærkes produkterne med en etiket, der viser, hvilken dag produktets holdbarhed udløber. (jf. holdbarhedsskemaet i virksomhedens egenkontrol). Hvis produktet eksempelvis har 3 dages holdbarhed og åbnes den 4. december, mærkes produktet med den 7. december, men kasseres den 6. hvis der er noget tilbage, da der ikke må forefindes produkter med udløb dags dato. Hvis et produkt tages fra frostskaab og lægges i køleskab, oplyser virksomheden, at man sætter en etiket på med den holdbarhed, der følger skemaet - altså ved kylling en frist på 14 dage efter den dag, man lægger varen over i kølerum.

Jf. virksomhedens egenkontrolprogram, herunder skemaet "Holdbarhed og Kollistørrelse," der beskriver holdbarhedsfristen for de forskellige produkter, når disse opbevares på hhv. frost og køl (før og efter åbning). Virksomheden oplyser, at tidsfristerne bygger på holdbarhedsfrister, som leverandøren har meddelt til Espresso House's hovedkontor i København.

Af skemaet fremgår for så vidt angår skivet stegt dansk velfærdsskylling fra Vellingegaard (frost), at disse har en holdbarhed på 365 dage på frost og 14 dage på køl inden åbning samt 3 dage på køl efter åbning.

Under kontrollen er fremsendt producentdatablad til rejseholdet for Vellingegård Kyllingebryst i skiver. Heraf fremgår følgende tekst: "Opbevaring: Efter optøning i lukket emballage: 14 dage. Efter åbning: 3 dage".

Af en pakke Vellingegård Kyllingebryst (i skiver) fremgår flg. datoer: Pakkedato: 12.10.2019, Bedst før:

11.10.2020 samt teksten: "Uåbnet; Se datomærkning. Åbnet 3 dage i køleskab dog højst til datoen for bedst før."

Under kontrollen kan det konstateres, at der i en plastboks mærket "Kylling til tøj" opbevares to poser Vellingegård Kyllingebryst i skiver samt en pose Cater Quality Mozzarella. Disse produkter er ikke mærket med yderligere datoetiketter end den mærkning, som er påsat af producenten.

Virksomheden forklarer, at alle tre poser er taget fra frostskaab og anbragt i køleskab dags dato. Det er en fejl, at de ikke er blevet mærket med datoetiket, der angiver holdbarheden.

I plastic gastrobakker i produktionsområdet opbevares under kontrollen hhv. lucernespirer og skiver af mozzarellaost i bakker, som begge er mærket med påsat hvid datoetiket, hvoraf datoen 4.12 19 fremgår. Der forefindes ikke yderligere bakker eller bøtter med tilsvarende produkter i produktionsområdet.

Mozzarella er anvendt i i sandwich (4 stk. som er overført fra igår, samt 10, som er produceret i dag). Disse

# Kontrolrapport

Virksomhed **Espresso House**

Adresse Frederiksgade 5

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 10011663

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 4

sandwich er mærket med holdbarhedsdatoen 05.12.19. Virksomheden oplyser, at datoen er fastsat ud fra, at brødet har 2 dages holdbarhed.

Der ligger 14 af sandwich med mozarella i salgsmontre/køledisk under kontrollen. Af udskrift fra kassen over dagens salg fremgår det, at der ikke er solgt nogle af disse sandwich i dag.

Der ligger en enkelt vegansk rugbrødssandwich med lucernespirer i salgsdisk. Holdbarheden er angivet til den 5. december. Virksomheden oplyser, at der er fremstillet 4 imorges. Udskrift over dagens salg fra kassebon viser, at der er solgt 3 stk.

Virksomheden har straks uopfordret meddelt, at begge typer sandwich skal kasseres og har straks fjernet sandwichene fra kasseområdet og puttet dem i skraldespanden.

Kl. 12.10 forklarer virksomhedens butiksleder/coffee shop manager, at hun har talt med hovedkontorets marketingsansvarlige, som har forklaret, at det er en misforståelse, at varerne skal kasseres ved afslutning af den dag, som ligger forud. Den påførte dato skal være "holdbarhed til og med"-angivelse dog ikke kager, som tages op fra frost, hvor der lægges en ekstra dag til holdbarheden.

Det er uvist, om der er lagt en ekstra dag eller ej på mozarella og lucernespirer, da virksomheden ikke ved, hvornår produkterne er fyldt over i bøtterne. Lucernespirerne fremstår endvidere delvist brunlige og i begyndende fordærv. (se afsnit vedr. håndtering af fødevarer).

Endvidere kontrolleret køb og salg af pølsehorn dags dato. Der er indkøbt 3 pølsehorn fra Emmerys dags dato og udskrift fra kasseapparat viser, at de alle tre er solgt. Der er ikke set andre pølsehorn i virksomheden.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Se ovenfor. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der er tale om helt klare fejl. Vi forsøger at gøre vores bedste og har stort fokus på korrekt håndtering af fødevarer. Vi kasserer de pågældende varer straks.

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

Under kontrollen har virksomheden endvidere mundtligt redegjort for procedurer i forbindelse med varemottagelse, udpakning af varer og anvendelse af varer, herunder procedurer for vurdering af varens

