

# Kontrolrapport

Virksomhed **Espresso House**

Adresse Frederiksborggade 24, st.

Postnr./By 1360 København K

CVR-nr. 10011663

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

Denne kontrol, dato		
27-01-2020		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	04-12-2019	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	16-01-2018	
Dato	27-09-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Fødevarerejseholdet har foretaget opfølgende kontrol.

Udleveret retssikkerhedsblanket og henvist til klagevejledning.

Vejledt om betaling for kontrol.

Kontrolrapporten er ændret den 22.juni 2020.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret uden anmærkninger: Virksomhedens opbevaring af arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: fødevarelager i kælder, køleskuffer samt salgs område.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Vedligeholdelse ved sandwich-station og salgsområde.

Ingen anmærkninger. Det er oplyst at væg ved produktionsvask bliver udbedret.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse og temperaturer fra januar samt drøftet korrigerende handlinger med ansatte.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.