

# Kontrolrapport

Virksomhed **Espresso House**

Adresse **Vimmelskaftet 48**

Postnr./By **1161 København K**

CVR-nr. **10011663**

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

|                          |            |  |
|--------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato      |            |  |
| <b>30-01-2020</b>        |            |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |            |  |
| Dato                     | 04-01-2019 |  |
| Dato                     | 10-10-2018 |  |
| Dato                     | 14-08-2018 |  |
| Hygiejne: Rengøring      |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fødevarerejseholdet har foretaget kontrol.

Udleveret retssikkerhedsblanket samt vejledt om betaling for kontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret adskillelse under produktion herunder anretning af kaffe og kager. Ingen anmærkninger.

Gennemgået mundtlige procedurer for holdbarhedsmærkning, rengøring og transport af rent og urent service.

Virksomheden har mundligt redegjort for tilbagetrækning herunder kassation ved fejl.

Vejledt om forrum til toilet i lager område.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevare i deres kælder FKM (fødevarekontaktmateriale) som fremstår uden ydreindpakning herunder benyttes samme lokale til omklædning, indtagning af personale mad.

Forholdet er under de foreliggende omstændigheder vurderet som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for udformning af lokaler, som sikrer god hygiejnemæssig praksis, herunder beskyttelse mod kontaminering.

