

Kontrolrapport

Virksomhed **Espresso House - Hørsholm**

Midtpunkt

Adresse Hørsholm Midtpunkt 47

Postnr./By 2970 Hørsholm

CVR-nr. 10011663

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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	
24-02-2020	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden er som led i starthjælp blevet vejledt generelt om fødevarerkontrol, egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, ved import og samhandel, eksport økologi, væsentligt ændrede aktiviteter samt rekvireret vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køle- og fryseskabe samt i køleskuffer, opbevaring af ske til isterningsmaskine, opbevaring af fødevarer og emballage løftet for gulv i salgsområde og på lager, forrum til toilet, vejledt generelt om regler for at der skal være to døre lukket fra toilettet til hvor der bliver opbevaret ting der kommer til kontakt fødevarer, antal og placering af vaske i salgsområde, faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, vejledt konkret om vandtemperatur i håndvasken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Salgsområde og lager herunder gulv, vægge, hylder, indvendig i ismaskine og opvaskemaskine samt bordoverflader. Virksomheden anvender desinfektionsmidler der er godkendt af Fødevarestyrelsen.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

