

Kontrolrapport



Virksomhed **Espresso House**

Adresse **Højbro Plads 3**

Postnr./By **1200 København K**

CVR-nr. **10011663**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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 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	
04-11-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 23-02-2018	
Dato 09-05-2017	
Dato 24-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Konkret vejledt om at der skal være varmt vand i prep-rummets håndvask, hvilket ikke var tilfældet. Der kunne vaskes hænder i en vask, og forholdet er vurderet bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrollerede uden anmærkninger: virksomhedens lokaler er sikrede mod indtrængen af skadedyr, og den fysiske sikring af fødevarevirksomheder er tilpas effektiv, så skadegørere i videst muligt omfang forhindres i at trænge ind i virksomheden.

Kontrolleret virksomhedens affaldshåndtering uden anmærkninger. Generelt vejledt om vedligehold og rengøring af opvaskerum samt konkret vejledt om opsætning af fejeskinne på yderdør, da ikke lukkede helt til. Forholdet er vurderet bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden har tilstrækkelige procedurer og gode arbejdsgange ved konstatering af skadedyr. Mundtlig gennemgået virksomhedens procedurer for skadedyrsbekæmpelse. Generelt vejledt om anvendelse af desinfektion og godkendt desinfektionsmiddel i forbindelse med eventuel indtrængen af skadedyr i virksomheden.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

40 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift