

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Espresso House - Rødovre**

Centrum

Adresse Rødovre Centrum 202

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 10011663

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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

22-07-2024



Tidligere kontrol

Dato 23-01-2024	
Dato 16-05-2022	
Dato 16-11-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur for køle- og frostkrævende fødevarer, adskillelse og tildækning samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Mundtligt gennemgået procedurer for håndtering af bananfluer, herunder: tildækning af fødevarer og egen bekæmpelse.

Virksomheden oplyser at de har tilkaldt professionel skadedyrsbekæmpelse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpkes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Gulvet under køleborde i salgsområdet fremstår med støv, tabte kaffebønner, spildte og indtørrede væsker samt tabte kopper, låg og tagtøj. I baglokale ses der spildte og indtørrede væsker udvendigt på opvaskemaskinen samt på væggen under opvaskebordet.

Indvendigt i opvaskemaskinen i hjørnerne ses der røde ansamlinger af snavs. Gulvet under køleskabe og køleborde i

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

