

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Espresso House - Odense**

**Banegård**

Adresse Østre Stationsvej 11-29

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 10011663

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser 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		
08-08-2024		
Tidligere kontrol		
Dato	10-01-2023	
Dato	22-04-2022	
Dato	20-01-2022	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskefaciliteter med sæbe og engangsafdækning i produktionsområde og opvaskeområde, opbevaring og håndtering af uemballeret brød udbudt til salg i butik, opbevaring og adskillelse af kølekrævende fødevarer som skinke, mozzarella, tomat i skiver ved sandwichstation herunder også kontrolleret opbevaringstemperatur ved sandwichstation og køleskabe på lager.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring svært tilgængelige steder. Følgende er konstateret: Der ses lettere støvansamling under reol på lager samt langs bagvæg ved reklameskilte i produktionsområde.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring. Samt vejledt konkret om opsætning af rengøringsfrekvens svært tilgængelige.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Baglokale serverings- og produktionsområde herunder kontrolleret limfælder i produktionsområde og på lager uden tilstedeværelse af skadedyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

