

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Hjulben**

Adresse **Park Allé 285A, st**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **17574205**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| 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 |                                                                             |
|                                            | Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022                       |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                                      |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                 |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                      |

Denne kontrol, dato

**10-12-2022**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 26-08-2021 |  |
| Dato | 15-02-2021 |  |
| Dato | 02-09-2020 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden har ved dagens tilsyn ingen buffet. Drøftet virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet når/hvis dette haves. Herunder kølekapacitet, der anvendes klæde på brød ved udsikring, lange ta redskaber, fade på buffeten skiftes løbende ud, virksomhedens styring af hvor længe varme/lune retter serveres på buffet, buffeten overvåges af personalet. Kunderne kan desinficer hænder, inden de går til buffeten, hvis der haves buffet.

Virksomheden vil have procedure for at deres kunder tager en ren tallerkensæt hver gang kunderne går i buffeten. Ansvarlig oplyser at køkkenpersonalet har forskellige opgaver hvis buffetserveringen eks. opvask, overvågning, opfyldning. Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftørningspapir i produktionskøkken.

Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Drøftet forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesygge), egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Hjulben**

Adresse **Park Allé 285A, st**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **17574205**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Ydet generelt vejledning om norovirus.

Følgende er konstateret: Ved gennemgang af virksomhedens egenkontrol blev det klart at der er dokumenteret nedkøling fra 65 - 10°C på 45 minutter. Virksomheden forklare at de har dokumenteret tiden fødevarerne har været i gastrobakker på køkkenbordet inden det er kommet i kølerummet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at hele nedkølings forløbet skal dokumenteres og at man ikke kan komme ned under 20°C når fødevare opbevares på køkkenbordet. Vejledt om at dokumentere nedkøling efter 3 timer i kølerummet og sikre at nedkøling sker fra 65- 10°C på max 3 timer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for overvågning af buffet. Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning som er udpeget som kritisk kontrolpunkt med en frekvens 1 gang om ugen. Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for opvarmning, genopvarmning og nedkøling for det sidste halve år.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

10-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)