

# Kontrolrapport



Virksomhed **Rendezvous Cafe, Bistro ApS**

Adresse Algade 57

Postnr./By 9700 Brønderslev

CVR-nr. 39456338

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

**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	
<b>27-05-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 24-09-2019	
Dato 02-05-2019	
Dato 05-02-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Konterrolleret opbevaringstemperatur i brønde til fødevarer

over koldjomfru, ved tilsyn målt 5,8 i den ene og 6,8 i den

anden. Ved tilsyn blev temperatur justeret og der blev lagt låg

over beholdere med fødevarer, så temperatur blev lavere

under tilsyn. Forholdet vurderes under de foreliggende

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt

generelt om opbevaringstemperatur for letfordærlige

fødevarer som bl.a. kødsovs, snittet skinke max 5 grader.

Kontrolleret opbevaringstemperatur i koldjomfru, fryser og

køleskab, samt opbevaringstemperatur i varmholdt sovs-ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, herunder

rengøring i opvaskeafdeling og isterningemaskine

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for

perioden februar til idag for opbevaringstemperatur,

opvarmning og nedkøling af fødevarer -ok. Virksomheden

dokumenterer også varmholdelse og det er sidst dokumenteret

i april. Der er ikke tydeligt angivet frekvens for kontrol og

dokumentation, Vejledt om reglerne for angivelse af frekvens

for kontrol og dokumentation for alle CCP, og dokumentation jf.

dette.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift