

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Rindbæk**

Adresse Rindbækvej 10

Postnr./By 8722 Hedensted

CVR-nr. 17044397

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-06-2022



Tidligere kontrol

Dato 08-10-2021	
Dato 12-08-2021	
Dato 05-07-2021	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask inkl. sæbe og papir, stegning af hakkebøffer. Virksomheden har redegjort for temperaturstyring og nedkøling samt efterfølgende genopvarmning, ingen bemærkninger. Kontrolleret opbevaring af fødevarer i køleenheder OK. Følgende er konstateret: I kølerum opbevares enkelte fødevarer i spande direkte på gulvet. Enkelt bakke emballeret salat står opbevaret på fersk flæsk. I lagerlokale hænger spindelvæv i hjørner og vindueskarme, hvorunder der opbevares uemballeret engangsservice. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om risiko for kontaminering af fødevarer. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligehold af inventar og lokaler. Følgende er konstateret: Lister i køleskabe ved stegestation fremstår misvedligeholdte med sorte plamager. Virksomheden forklarer, at de derved er svære at holde rene. Skydedør til køkkenområde er flosset og fremstår med fugtskader. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Rindbæk**

Adresse Rindbækvej 10

Postnr./By 8722 Hedensted

CVR-nr. 17044397

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om vedligehold.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden dokumenterer nedkølingstider mellem 3-4 timer. (Datoeksempler: 21/5, 27/5, 24/4), ifølge egne procedurer skal nedkølingen ske på max. 3 timer.

Frekvensen for ugentlig dokumentation af opbevaringstemperaturer overholdes ikke (datoeksempler: 3/4, 17/4 og 15/5).

Virksomhedens risikoanalyse angiver at fersk fisk skal opbevares ved 2 grader. Dags dato observeret enkelt fersk fisk i kølerum ved 5 grader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi troede, at nedkølingstiden skulle være max 4 timer. De manglende registreringer er grundet tidsoverskridelser, men vi får det skrevet ind for eftertiden. Vi finder en løsning på opbevaringstemperatur på fersk fisk.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt generelt om kritiske kontrolpunkter samt overvågning og dokumentation heraf.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

02-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift