

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	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-03-2024



Tidligere kontrol

Dato	10-12-2022	
Dato	26-08-2021	
Dato	15-02-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Temperatur i kold jomfru er noget forhøjet, vejledt om evt.

anvendelse af p-skive hvis de 5 grader ikke kan opretholdes.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om regler for opbevaring af fødevarer.

Følgende er konstateret: Der mangler adskilt håndvask i

køkkenet. Forholdet vurderes under de foreliggende

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om regler for adskilt håndvask i produktionsområde.

Følgende er konstateret: Der vaskes tøj i forrum til toilet, men toilet slutter ikke tæt til loft og gulv.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om risiko for kontaminering fra toiletrum til tøjvask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt

redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpes, 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.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

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 Hjulben**

Adresse Park Allé 285A, st

Postnr./By 2605 Brøndby

CVR-nr. 17574205

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Der er ansamlinger af ældre snavs på indevendige kanter af opvaskemaskinen. Kølerum har ansamlinger af snavs på hylder og gulv. Køleskab i kælder er beskidt indevendigt og på kanter af gummilister. Gulve på tørvarelager i kælder fremstår med sorte ansamlinger af ældre snavs på betongulvet. Virksomheden oplyser at det er på grund af brand.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Billedokumentation er taget.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Vedligehold af køleskabe. Følgende er konstateret: Hylde i køleskab kælder har rustansamlinger på kanter af hylderne. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden dokumentere varmebehandling under 75 grader. Dokumentatin er kontrolleret fra januar 2023 til i dag. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og nedkøling fra januar 2023 til i dag. Vejledt om angivelse af fødevarer som kontrolleret ved varemodtagelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Nyt skilt er udleveret.

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

Fødevarestyrelsen

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

05-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk