

Kontrolrapport

Virksomhed **Café Novo ApS**

Adresse **Kordilgade 17**

Postnr./By **4400 Kalundborg**

CVR-nr. **39715384**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	14-02-2019	
Dato	15-11-2018	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Virksomhedens automat med engangsftørring, er løbet tør for papir i morges.

Vejledt generelt om regler for at håndvaske skal være forsynet med faciliteter til hygiejnisk tørring af hænderne, herunder brug af engangsftørring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret temperatur i kølemøbler og skuffer i køkken, samt i kølerum i baglokale. Ydermere kontrolleret adskillelse af rent og urent service i opvaskeområde.

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Følgende er konstateret: Dørene til to toiletter stod åbne ved tilsynets start. Der er direkte forbindelse fra forrum til toiletterne ind til produktionskøkken. Dør indtil køkken stod åben ved tilsynets start. Vejledt konkret om muligheder for at opsætte en dør til forrum, eller at holde dør til produktionskøkkenet lukket. Virksomhed valgte under tilsynet at holde alle døre lukket.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at der ikke må være direkte adgang fra



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 35 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Café Novo ApS**

Adresse **Kordilgade 17**

Postnr./By **4400 Kalundborg**

CVR-nr. **39715384**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, lagerrum og køle- og frostrum, samt barområde, herunder gulve, lofter, tilvirkningsborde samt lister i kølemøbler.

Følgende er konstateret: Blæser i produktionskøkken fremstår med fedtede og afkradselige mørke plamager. Isterningemaskine i barområde, fremstår med skimmellignende vækst indeni maskine, på de lameller hvor isen kommer ud. Virksomheden vil gøre den ren med det samme, og kassere de isterninger der allerede er produceret. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rent.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og HACCP-plan for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling.

Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling for indeværende år.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden anvender korrekt overvågningsudstyr, herunder indstiktermometer til at måle deres kritiske kontrolpunkter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

14-07-2021

Dato