

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe noa aps**

Adresse **Jernbanegade 1, st**

Postnr./By **7330 Brande**

CVR-nr. **43436260**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-06-2023



Tidligere kontrol

Dato	01-05-2023	
Dato	15-03-2023	
Særlige mærkningsordninger		
Dato	22-09-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at madaffald opbevares i lukket container i affaldsområde, og at der ikke opbevares fødevarer udenfor, på nær fødevarer som er hjemkommet fra leverandør i dag, og som blev placeret i depotlokale og køkken under kontrolbesøget.

Vejledt generelt om, at fødevarer skal være opbevaret i skadedyrssikrede lokaler/områder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, 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.

Følgende er konstateret: Der er ansamling af gamle produktrester på og omkring køleskuffer, på dejmaskine og stålborde ved køleskab, i snittemaskinen er der rester fra dagen før af kogt snittet skinke, og stålkanter ved pizzabord er snavset med gamle produktrester. Der er taget billedokumentation.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 35 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 noa aps**

Adresse **Jernbanegade 1, st**

Postnr./By **7330 Brande**

CVR-nr. **43436260**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får jeg styr på.

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

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

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

Følgende er konstateret: Der er kun to dokumentationer for modtagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer og for varmebehandling og nedkøling af opvarmede retter siden sidste kontrolbesøg den 1. maj 2023.

Virksomheden har sat frekvenser for dokumentation af de kritiske kontrolpunkter til en gang om ugen.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

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

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

08-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk