

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Café Kalo**

Adresse **Nygade 26B**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **43180665**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-07-2023



Tidligere kontrol

Dato 15-05-2023	
Dato 26-04-2023	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 06-07-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

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.

Følgende er konstateret: Isternmaskine indvendig har mørke slimede belægninger på lameller og indvendige flader, gummilister i skabsfryser i kold køkken, kølebord i varm køkken og kold jomfru i pizzaafdeling har skimmelbelægninger.

Rammer og ben på borde i kold køkken er snavset, opvaskemaskine i kold køkken har ansamling af snavs ved lågens kanter og i bund. Overflader indvendig og udvendig på opvaskemaksinen er snavset. Gulv under trappe samt under og

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Café Kalo**

Adresse Nygade 26B

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 43180665

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bag opvaskemaskine og bord i kold køkken er snavset. Der er ophobning af blade og snavs under trappen.

Generelt er virksomheden utilstrækkelig rengjort på overflader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser, at opvaskemaskinen i kold køkken ikke anvendes og at de straks følger op på ovenstående.

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

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling, varmholdelse, nedkøling, genopvarmning og årlig revision af egenkontrollen for perioden fra den 15. maj 2023 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse på personlig hygiejne samt udpegning af dette trin som en god arbejdsdag. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.

Fødevarestyrelsen

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

13-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift