

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Noova ApS**

Adresse **Søtorvet 5**

Postnr./By **4330 Hvalsø**

CVR-nr. **41684607**

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

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

Denne kontrol, dato

10-01-2024



Tidligere kontrol

Dato	28-02-2023	
Dato	22-08-2022	
Dato	13-04-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder temperaturer i køleindretninger med fødevarer. Håndvaskefaciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde, bardisk, køleindretninger, fryser, overflader og redskaber.

Følgende er konstateret: Rengøring under inventar fremstår mangelfuld.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse pga. omfanget. Vejledt generelt om reglerne for rengøring af svært tilgængelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde, gulv, loft. Virksomheden har redegjort for udskiftning af pizzadisk.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kontrol af temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for 2024. Vejledt konkret om at temperaturer skal dokumenteres i overensstemmelse med egenkontrolprogram, herunder tilpasset ift. brug af SiTTi.

Fødevarestyrelsen

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

45 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 Noova ApS**

Adresse **Søtorvet 5**

Postnr./By **4330 Hvalsø**

CVR-nr. **41684607**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret: Nedkøling.

Følgende er konstateret: Virksomhedens dokumentation af nedkøling viser ikke at produkter (sauce) bliver nedkølet fra 65 til 10 grader på under 3 timer, som fremgår af virksomhedens egenkontrolprogram. Den egenkontrolansvarlige oplyser om ønske om brug af SiTTi. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse idet den dokumenterede nedkøling ikke umiddelbart er risikofyldt.

Vejledt generelt om regler for nedkøling.

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

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

10-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk