

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Café Novo ApS**

Adresse **Kordilgade 17**

Postnr./By **4400 Kalundborg**

CVR-nr. **39715384**

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

27-01-2022



Tidligere kontrol

Dato	14-07-2021	
Dato	14-02-2019	
Dato	15-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken. Ydermere kontrolleret temperatur i kølerum i baglokale, samt i kølemøbler i køkken. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler, redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene, samt at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene.

Følgende er konstateret: Lameller i isterningemaskine, bag bardisk, fremstår med afkradselige, slimede belægninger af skimmellignende vækst. Blæser i køkken, fremstår med et tykt lag af støv. Liste under køleskuffe i køkken fremstår med brune belægninger. Skraldespand i køkken fremstår med brune plamager. Hylde og reolsystem i kølerum fremstår med afkradselige belægninger. Overside af hylde i kølerum fremstår med mørke belægninger af skimmellignende vækst. Vægge bag reoler i kølerum fremstår med fedtede belægninger af noget der er blevet spildt. Væg i rum med uemballerede fødevarekontaktmaterialer fremstår med store områder af skimmellignende vækst. Disse plamager, er maksimalt ca. 40 cm i højden op ad væggen. Foto optaget.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

50 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 **Café Novo ApS**

Adresse Kordilgade 17

Postnr./By 4400 Kalundborg

CVR-nr. 39715384

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse 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 fra november 2021 til dags dato.

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

27-01-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk