

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Noodle Masters - Centralkøkken**

Adresse Ellebjergrvej 50-52

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 44219204 Aut.nr. 7020

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af

retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret, men at få den eftersendt digitalt.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået

produktionsflow i virksomheden. Ingen anmærkninger.

Gennemgået opbevaring af kølepligtige fødevarer. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet.

Virksomheden har taget stilling til mikrobiologiske

prøvetagninger. Vejledt virksomheden om mikrobiologiske kriterier mht. akkrediterede analysefirmaer. Der fremsendes materiale vedr. mikrobiologiske- og miljøprøvetagninger.

Vejledt konkret om adskillelse af virksomhedens produktionslokale og åbne kontorlandskab.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for daglig og periodisk rengøring af produktionslokaler og udstyr fremvist. Gennemgået opvaskeområdet. Gulv- og væg sammenføjning i hjørne fremstår lettere snavset.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Køleblæser i kølerum, produktionslokale skal renholdes. Køleblæser i frostboks i kældere fremstår med store isaflejringer. Vejledt konkret om vedligeholdelse af køleblæsere.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Risikoanalyse for kølepligtige fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomheden har en meget generel udpegning af CCP på kølepligtige fødevarer, men det er ikke overskueligt og entydigt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden kan redegøre mundtligt for forholdene. Vejledt konkret om HACCP

29-11-2023

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Noodle Masters - Centralkøkken

Adresse Ellebjergvej 50-52

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 44219204

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

principperne og vigtigheden af en specifik risikoanalyse af virksomhedens procestrin.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for korrigerende handlinger på opbevaring af kølepligtige fødevarer.

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring af kølepligtige fødevarer i perioden 6. oktober til dags dato. Frekvensen er ugentlig.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens CVR-nr. og p-nummer og fødevareaktiviteter er gennemgået. Virksomheden er tildelt branchen "Fremstilling af animalske produkter". Dog er der fra Fødevarestyrelsens udstedelse af virksomhedens betinget autorisation til dags dato, foretaget tilretninger i produktionen, der giver virksomhed ny status som "Catering med levering til detail.

Ændring af branchen resulterer fremadrettet i 4 ordinære frekvensbaserede tilsyn.

Ny og endelig autorisation vil blive fremsendt.

Fødevarestyrelsen

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

29-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk