

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	
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.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Krav til råvarer:

Virksomheden har redegjort mundtligt for procedurer ved varemodtagelse samt opbevaring af kølepligtige fødevarer.

Ingen anmærkninger.

Dagens første fødevareleverancer: Fødevarer står klar udenfor til afhentning af ekstern transportør.

Følgende er konstateret: Fødevareleverancer er pakket i kasser.

De enkelte fødevareelementer er emballeret, men øverste

kasselag er ikke lukket og der er fri adgang til fødevarerne i de øverste kasser og der er mulighed for forekomst af

krydskontaminering. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da

virksomheden øjeblikkeligt får lukket/forseglet øverste

kasselag. Vejledt konkret om at fødevarer skal være tildækket for beskyttelse mod kontaminering og skadegørere.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af virksomhedens nudlemaskine. Virksomheden har mundtligt redegjort for to adskilte rengøringsprocesser. Først frigøres maskine for mel vha. trykluftrensere. Efterfølgende sæbe og vand, efterfulgt af desinficeringsmiddel. Virksomheden skifter hver 14. dag mellem to godkendte desinficeringsmidler.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden har fået rettet op på tidligere bagatel angående risikoanalyse på kølepligtige fødevarer. Ingen anmærkninger

Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse og opbevaring er gennemgået. Der er udpeget mikrobiologiske CCP på kølepligtige fødevarer i varemodtagelse og opbevaring, nu specifikt inddelt i temperaturkrav for de forskellige kølepligtige råvarer. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

15-02-2024

Dato

1 time 25 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 **Noodle Masters - Centralkøkken**

Adresse Ellebjergvej 50-52

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 44219204

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for mikrobiologiske CCP'er og Virksomhedens korrigerende handlinger for varemodtagelse og opbevaring af kølepligtige varer kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens ugentlige frekvente dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kølepligtige fødevarer i varemodtagelse samt opbevaring i perioden december 2023 til dags dato er kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og p-nummer er bekræftet. Virksomhedens identifikationsmærke 7020 er placeret synligt på virksomhedens transportkasser.

Fødevarestyrelsen

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

15-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk