

Kontrolrapport

Virksomhed **Nordic Noodle**

Adresse Nørrebrogade 29

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 36940972

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	2
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
11-12-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	02-11-2020	
Dato	08-10-2020	
Hygiejne: Vedligeholdelse		
Dato	12-12-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Tillægside er udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at ved virksomhedens håndvaske skal der være faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Følgende er konstateret: Ved kontrolbesøgets start var der ikke sæbe ved håndvasken i produktionskøkken i diskområdet, ved de to håndvaske i produktionskøkken i kælder etagen var der ligeledes ingen håndsæbe. På virksomhedens personale toilet var der ikke papir til tørring af hænder udelukkende toiletruller.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: ca. 4 kg nudler blev opbevaret i kølerum, disse er iflg. medarbejder produceret mellem 07 og 08 i morges, en produktion af disse tager ca. 1,5 time, hvor

Kontrolrapport

Virksomhed **Nordic Noodle**

Adresse Nørrebrogade 29

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 36940972

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

disse udblødes i varmt vand. Dermed er den senest mulige produktion af nudler endt kl. 09:30. Derefter nedkøles de. Kl. 13:30 blev kernetemperaturen i nudler målt til 25,5 grader C med indstikstermometer.

Kølerummet blev målt til 3,2 grader C med luftføler. Til sammenligning blev andre nudler i kølerummet målt til 3,5 grader C. Nudlerne har derfor været mindst 4 timer om at blive nedkølet til 25,5 grader C. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Ydet konkret vejledning om frekvenser for renhold af toiletfaciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af inventar. Det indskræpes, at overflader, der kommer i berøring med fødevarer, skal holdes i god stand og være lette at rengøre. Følgende er konstateret:

skærebrædder fremstår meget slidte, med overflade, der flosser. Toppen af en fryser benyttes som bordplade, denne fremstår dækket med sølvpapir, der flosser og falder af i flager.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi køber nye. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Kontrolleret: Virksomhedens markedsføring på egen hjemmeside. Det indskræpes, at virksomheder som markedsfører sig på egen hjemmeside skal vise de seneste fire kontrolrapporter/kontrolresumeer på et synligt sted på hjemmesiden. Følgende er konstateret: når man trykker på link til smiley, på virksomhedens hjemmeside, nordicnoodle.dk, henvises man til en kontrolrapport af 12. december 2019 ikke seneste tilsyn fra 2. november 2020. Virksomheden havde følgende bemærkninger: der får vi bragt i orden. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: bur-æg, i form af faktura. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer, iflg. cvr.dk.