

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Nordic noodle Østerbro**

Adresse Østerbrogade 151, st 2

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 41771240

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	2
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 indskærper givet før 2022

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	
22-08-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 08-06-2023	
Dato 23-02-2023	
Dato 08-02-2023	
Offentliggørelse af kontrolrapport	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg 5.000 kr.

fremsendt. Følgende er konstateret:

køleskab blev med indstikstermometer målt til 8,2 grader C.

Stegt, nedkølet kylling er med indstikstermometer målt til

mellem 8,2 og 8,5 grader C, stegt nedkølet oksekød er med

indstikstermometer målt til 8,1 grader C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi har lige fyldt gas på, så det burde være i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mundtlige

procedurer for nedkøling af fødevarer samt procedurer for at sikre holdbarhed på egenproducerede sovser, som fx. mindst 12 dage på peanutsauce og op mod 1 måned på teriakysauce, virksomheden oplyser at de vurderer sovser dagligt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr.

Det indskærpes, at redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: skærebrædder fremstår voldsomt slidte, med dybe riller og løse plastspåner. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi bragt i orden.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordic noodle Østerbro**

Adresse Østerbrogade 151, st 2

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 41771240

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, kølekontrol, opvarmning og nedkøling. Dokumentation for gennemført kontrol af opvarmning og nedkøling siden seneste tilsyn.

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

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

Fødevarestyrelsen

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

22-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift