

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordic Noodle Frederiksberg**

ApS

Adresse Godthåbsvej 26

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 38602969

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

22-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 10-05-2023	
Dato 21-04-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 22-04-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fødevarer under opbevaring herunder tildækning og adskillelse, faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, samt forrum til toilet.

Mundtligt drøftet løsninger på adskillelse mellem håndvask og station, hvor der skæres fødevarer, så risiko for kontaminering mindskes.

Det indskærpes, at kølekæden ikke må brydes.

Følgende er konstateret: 14 kg stegt kylling og 6 kg stegt oksekød opbevares ved 5,8 grader C, ved indstikstermometer måles kylling til 9,6 grader C, oksekødet måles til 8,8 grader C. Kyllingen blev ifølge datomærkning på bønne og egenkontrol opvarmet og nedkølet den 21/8, temperaturen blev målt første gang kl.12.10 til 77 grader C, og blev anden gang målt kl.14.10 til 7 grader C. Oksekødet blev ifølge datomærkning på bønne og egenkontrol opvarmet og nedkølet den 20/8, temperaturen blev målt første gang kl.11.20 til 78 grader C, og blev anden gang målt kl.14.20 til 6 grader C. Kølekæden vurderes som værende blevet brudt i løbet af nedkølingsprocessen.

Virksomheden fortæller at efter opvarmning, nedkøles kylling og okse i gastrobakker, hvor temperaturen måles første gang efter opvarmning og anden gang efter 3 timer. Hvis

Fødevarestyrelsen

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

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

