

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Noli**

Adresse Østergade 1 A

Postnr./By 7430 Ikast

CVR-nr. 29477787

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 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	
<b>29-11-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 01-06-2023	
Dato 07-04-2022	
Dato 09-09-2021	

## 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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret opbevaringstemperaturer i tørreskab med saltet svinekød, i kølerum samt i køleskab. Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder, Ok.

Fødevestyrelsen har overværet udskæring af grisekød, herunder af stykker til fremstilling af bacon, Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken, kølebord, afdeling for håndtering af deje, køleskab, kølerum, restaurant og ovn til røgning af laks.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved modtagelse og opbevaring af

kølekrævende fødevarer, for varmebehandling og nedkøling af opvarmede færdigretter samt for sikker tilberedning ved kombination af tid og temperatur for august til november

Fødevestyrelsen

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

1 time 55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Noli**

Adresse Østergade 1 A

Postnr./By 7430 Ikast

CVR-nr. 29477787

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

2024.

Vejledt generelt om overholdelse af ugentlige frekvenser for dokumentation af de kritiske kontrolpunkter, også under ejers fravær.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Kuller, laks, sideudskæring af gris og piskefløde. Ingen anmærkning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

29-11-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift