

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	2
Vedligeholdelse	
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 indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 18-10-2023	
Dato 22-08-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 10-05-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: 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: I virksomhedens køleenhed står der under tilsynet - 9 kg varmebehandlet kylling. Temperaturkontrol med indstikstermometer målt til 17,9 grader, 24,3 grader 19,4 grader. Kylling er sat til nedkøling kl 10:20 ved 73 grader. - 15 liters færdiglavet østerssauce. Temperaturkontrol med indstikstermometer målt til 28,9 grader samt 22,5 grader. Østerssauce er sat til afkøling kl 10:10 ved 74 grader. Desuden var der 9 liter penang sauce samt 2 kg varmebehandlet rejer som også var sat til nedkøling mellem 10:00 og 10:30. Virksomheden valgte at kassere fødevarerne under tilsynet. Temperaturmålingerne er foretaget med Fødevarestyrelsens kalibreret termometer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kasser det med det samme. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Fødevarestyrelsen

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

45 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 Nordic Noodle Frederiksberg

ApS

Adresse Godthåbsvej 26

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 38602969

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Billede dokumentation er fortaget.

I forbindelse med kampagne "tilbage på sporet" er virksomheden blevet vejledt konkret og generelt om korrekt nedkøling.

Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger. I forbindelse med kampagne "tilbage på sporet" er virksomheden blevet vejledt konkret og generelt om regler for toilet forhold i fødevarevirksomheder samt løsnings muligheder for automatisk dør lukning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I virksomhedens baglokale ligger der en samling sure beskidte karklude på en hylde samt flere beskidte og sure viskestykker er smidt på gulvet. Under inventar i baglokale samt tilvirkningsområde fremstår gulvet og underside af inventar snavset med tyk lag sorte belægninger og fødevarerester. Rene skåle og plastikbøtter på reol i baglokale fremstår beskidt og ikke ordenlig rengjort samt med rester af vand liggende i beholdere. Skab under wokgryder fremstår beskidt med tykt fedtet lag på bagvægge og sider. Elkedel i baglokale ved siden af riskoder fremstår snavset. Div bøtter og skåle i produktionsområdet fremstår snavset og fedtet. Produktionsvask i tilvirkningsområde fremstår beskidt. Reol i baglokale, som benyttes til opbevaring af rent udstyr, fremstår beskidt. Fotodokumentation på forholdet er foretaget.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling i perioden fra forrige tilsyn til dags dato.

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

Fødevarestyrelsen

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

21-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordic Noodle Frederiksberg**

ApS

Adresse Godthåbsvej 26

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 38602969

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

21-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk