

Virksomhed **Social Foodies Produktion**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Meterbuen 18, st

Postnr./By 2740 Skovlunde

CVR-nr. 35523537 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt produktionspersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Vejledt virksomheden konkret om brug af arbejdstøj og risiko ved anvendelse af privat tøj. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af råvarer og færdigvarer på tørvarelager og i køle- og frostrum. Temperatur i kølerum med æggeprodukter ok. Opbevaring af emballage. Produktion af is, herunder ophældning i kantiner, iblanding af chokolade, filmning og indfrysning i fryseskab. Virksomheden har redegjort for procedurer for opvarmning og nedkøling af frosne hindbær. Der anvendes maskine med program, der er indstillet til opvarmning til 85 grader, holdetid 30 minutter og derefter nedkøling på ca. en halv time i maskinen. Virksomheden oplyser, at der måles ugentlig på opvarmningen og nedkølingen manuelt. Produktion af flødeboller. Vejledt virksomheden konkret om udskiftning af spande til mælk, så de fremstår hele og ikke udgør en risiko for kontaminering. Vejledt virksomheden konkret om anvendelse af rengøringsvenlige overflader på blandt andet beholder til dadelpølser (pt. stor papkasse, der står i produktionen), opsatser til mælketanke (pt. træpaller, der er filmet) og fryser (film sidder stadig delvist på).

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale, lagerlokale, frostrum, kølerum, personalegarderobe. Vejledt virksomheden konkret om renholdelse i krogene. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: ismaskine til kogning af bær.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

13-06-2022

Dato

2 timer 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Social Foodies Produktion**

Adresse Meterbuen 18, st

Postnr./By 2740 Skovlunde

CVR-nr. 35523537

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for køleopbevaring og for produktion.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opvarmning og nedkøling. Vejledt virksomheden konkret om yderligere tekst i egenkontrollen, så det tydeligt fremgår hvordan kontrollen foregår.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for maj og juni 2022 for opvarmning og nedkøling.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Opdateret risikoplysninger i KOR.

Fødevarestyrelsen

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

13-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift