

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Social Foodies Hellerup**

Adresse Strandvejen 189

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 43186167

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
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 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	
28-02-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 15-12-2022	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt henigtsmæssig placering af håndvask. Det indskræpes, at frosne hindbær, der indgår som ingrediens i fødevarer, der ikke efterfølgende varmebehandles, skal varmebehandles i mindst 1 minut ved 100 °C eller underkastes en anden behandling med tilsvarende effekt. Følgende er konstateret: i virksomhedens fryser er der ukogte hindbær. Medarbejder oplyser, at de tilføjer frosne, ikke varmebehandlede hindbær i is. Der hænger en opskrift på dette på væggen. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Der er taget billeder af opskriften, som dokumentation. Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at håndvaske skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand. Følgende er konstateret: i virksomhedens håndvask ved salgs område er der kun koldt vand at vaske hænder i. Virksomhedens kugler is, laver kaffe, smører boller og pakker chokolade. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

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

Virksomhed **Social Foodies Hellerup**

Adresse Strandvejen 189

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 43186167

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

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

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: opvaskemaskine fremstår med brune ansamlinger af snavs, på sider, kanter, ved låge og på vaskearm. Opvaskebakker fremstår med røde og brune belægninger af snavs, der kan kradses af. På saltfilter til opvaskemaskine ses der grønne og hvide belægninger af skimmel. I køleskab ses der på sider, kanter og hyldeknaegte hvide ansamlinger af skimmel. Vindueskarm fremstår med sorte belægninger af skimmel.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det kan vi godt se, det får vi gjort rent.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: indretning af virksomheden.

Følgende er konstateret: gulvbelægning i hele virksomheden, herunder produktionsområde og opvaskeafsnit, fremstår med revner og huller, således at dette ikke kan renholdes tilstrækkeligt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligehold af gulve.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, egenkontrolprocedurer for varemottagelse. Dokumentation for gennemført kontrol af varemottagelse og kølekontrol siden fra september 2023 til og med dd.

Ydet generel vejledning om at udfylde hele punktet med varemottagelse ved at tilføje en målt temperatur på produkter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Fødevarestyrelsen

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

28-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Social Foodies Hellerup**

Adresse Strandvejen 189

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 43186167

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Mærkning og information: 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. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven.

Virksomheden har fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

28-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift