

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Social Food Aps**

Adresse Østerbrogade 134

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 43186167

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	
03-01-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 05-04-2024	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: døre fra toilet og videre ud mod lager står ved tilsynet åbne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for begrænsning af kontaminering samt om løsningsforslag for opsætning af dørpumper.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frost.

Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvaske. Ydet generel vejledning om brug af hygiejnisk aftørring af håndklædepapir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: i 1 køleskab er fremstår hylder med ansamlinger af skimmellignede vækst.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om frekvenser for renhold og desinfektion.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølerum, salgsdiske, arbejdsborde, redskaber og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: der er lagt plan for udbedring af gulv i produktionslokale. Gulvet fremstår med flækket overflade, der kan opsamle snavs. Udbedring af gulv er beregnet til at være

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

