

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **HYGGE**

Adresse Refshalevej 167A

Postnr./By 1432 København K

CVR-nr. 42046086

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	
09-07-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 07-04-2025	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperatur i køleskabe, mundtlige procedurer for opvarmning, nedkøling og varmholdelse af fødevarer samt holdbarhed på egen produceret kartoffelsalat, hygiejnisk adskillelse af fødevarer på køl samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af tætningslister i køleskabe, produktionsoverflader, indvendig i opvaskemaskine og gulv i produktionslokale samt renholdelse af tørlager.

Følgende er konstateret: Der er dags dato nedkølet frikadeller og medarbejder oplyser, at de er nedkølet for ca. 2 timer siden. Ved måling af frikadeller med indstik termometer er der målt i 3 frikadeller, hvor kernetemperatur er målt til henholdsvis 8,8, 7,9 og 9,2 grader C. Resten af frikadellerne er målt til en temperatur på under 5 grader C. medarbejder kasserer straks de 3 frikadeller.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for at fødevarer køles ned hurtigst muligt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af tætningslister i køleskabe,

Fødevestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HYGGE**

Adresse Refshalevej 167A

Postnr./By 1432 København K

CVR-nr. 42046086

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionsoverflader, indvendig i opvaskemaskine og gulv i produktionslokale samt renholdelse af tørlager.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokale. Ingen anmærkninger.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionslokale. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for skadedyrssikring af udendørs skab, hvor der opbevares emballage og enkelte tørvare.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for Opvarmning, varmholdelse og nedkøling af fødevarer. Vejledt om ændret regler for nedkøling af fødevarer:, herunder at nedkøling af fødevarer kan foregå fra 65 til 10 grader C inden for 4 timer..

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning, nedkøling og varmholdelse af fødevarer fra maj 2025 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside [Indsæt link til hjemmesiden].

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer : hakket kalv og flæsk, kogte kartofler, kålpølse og frankfurter med ost. Ingen anmærkning.

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

Emballage m.v.: Vejledt generelt om krav om dokumentation for fødevarekontaktmaterialer.

Vejledt generelt om krav om mærkning og korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialer.

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.

Fødevarestyrelsen

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

09-07-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk