

Kontrolrapport



Virksomhed **Humblebæk Hallen**

Adresse **Gl Strandvej 130B**

Postnr./By **3050 Humlebæk**

CVR-nr. **29319251**

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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

18-09-2018



Tidligere kontrol

Dato	16-11-2017	
Dato	09-09-2016	
Dato	11-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i

kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevare således at

diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk

håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe

og aftørningspapir i produktionsområde/salgsområde.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Overflader som kommer i kontakt med

fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og

inventar samt kølefaciliteter fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at måleudstyr til

dokumentation af CCP er tilstede og er velvedligeholdet. Ingen

anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af

produktionsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set risikoanalyse samt stikprøvevis kontrolleret

dokumentation for modtagerkontrol af kølevarer,

temperaturkontrol af køleindretninger for indeværende år.

Virksomheden har udpejet nedkøling som CCP i risikoanalysen,

men dokumentere det ikke, vejledt omkring at risikoanalyse og

egenkontrolprogram skal være tilpasset virksomhedens

aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Humblebæk Hallen**

Adresse **Gl Strandvej 130B**

Postnr./By **3050 Humlebæk**

CVR-nr. **29319251**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Mærkning og information: Generelt vejledt om regler for sporbarhed på de varer, der befinder sig i virksomheden, og at virksomheden kan finde ny vejledning på fvst.'s hjemmeside www.fvst.dk <<http://www.fvst.dk>>.

Kontrolleret dokumentation for allergene oplysninger som personalet oplyser på forespørgsel, Ingen anmærkninger. Skilte med allergene oplysninger sidder ved indgang til virksomheden.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre via www.cvr.dk.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

18-09-2018

Dato