

Kontrolrapport

Virksomhed **Bui Hotel Humble**

Adresse Ristingevej 2

Postnr./By 5932 Humble

CVR-nr. 39867001

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, politianm., karantæne, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionsområdet, øvrige vaske til opvask og produktion, opbevaringstemperatur i kølerum og frostrum, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl, opbevaring af emballerede fødevarer ved rumtemperatur på lager, forrum til gæstetoilet samt kontrolleret affaldshåndtering og modtagekontrol af kølekrævende.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionslokale med bordoverflader, vægge, lofter, emfang samt kølerum og frostrum med vægge, gulve og hylder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionsområde med emfang, bordoverflader, vægge samt kølerum og frostrum med



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Bui Hotel Humble

Adresse Ristingevej 2

Postnr./By 5932 Humble

CVR-nr. 39867001

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vægge, hylder og lofter.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Risikoanalyse.

Følgende er konstateret: Virksomheden har udarbejdet en risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter (varemodtagelse, opbevaring og varmebehandling), dog mangler virksomheden fortsat enkelte beskrivende tekster særligt omkring korrigerende handlinger for de nævnte aktiviteter. Virksomheden vil udfylde det resterende samme dag. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for risikoanalyse, skriftlige procedurer og dokumentation for gennemført egenkontrol.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-06-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift