

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Humlepubben**

Adresse Humlebæk Center 8

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 40382992

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	2
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

10-02-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapport ændret 28-02-2022.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, risikovurdering, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, registrering fx ved import og eksport og registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af drikkevarer i barområde og køkken. Faciliteter til hygiejnisk håndvask på personale toilet.

Vejledt generelt om faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køleskab, hylder og bordoverflader i barområde, opvaskemaskine samt køleskab i køkken.

Følgende er konstateret: Køleskab ved varemodtagelse fremstår med sort og gullig snavs. I køkkenlokale og varemodtagelse er der enkelte steder støvet og forekomst af spindelvæv. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring af lokaler og inventar. Vejledt konkret om at virksomheden øger frekvensen for rengøring.

Fødevarestyrelsen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Humlepubben**

Adresse Humlebæk Center 8

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 40382992

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Vinduer i køkken lukker tæt. Dør ved varemodtagelse lukker tæt.

Virksomhedens egenkontrol: Henvist virksomheden til Fødevarestyrelsens hjemmeside, hvor skema til ny risikoanalyse kan hentes.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nr.

Det indskræpes, at virksomheden senest på overtagelsestidspunktet skal anmelde ejerskifte til Fødevarestyrelsen.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke meddelt ejerskifte til Fødevarestyrelsen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi straks gjort.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, Se klagevejledning på bagsiden.

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

10-02-2022

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk