

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hummerenshus**

Adresse **Vesterø Havnegade 5**

Postnr./By **9940 Læsø**

CVR-nr. **39538121**

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

06-07-2023



Tidligere kontrol

Dato	01-07-2021	
Dato	02-07-2019	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost, herunder ved opbevaring af ferske fisk. Temperatur ved varmholdelse af suppe. Termometer, der anvendes til måling af kernetemperatur i fødevarer, virker korrekt. Der er facilitet til håndhygiejne i køkken. Konstateret: Det var ikke varmt vand. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regel for håndvask i fødevarevirksomhederne. Endvidere vejledt om regel for indretning og placering af toilet i en fødevarevirksomhed. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkkenområde, kølerum. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af gulv i udendørs lager med kølerum og fryser. Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for buffet servering, varmebehandling og varmholdelse, samt dokumentation af egenkontrol for varmebehandling og nedkøling fra majs 2023 til i dag. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

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