

Kontrolrapport

Virksomhed **Center Kebaben**

Adresse Humlebæk Center 23

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 35904166

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
<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	
08-04-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 27-08-2020	
Dato 18-12-2018	
Dato 24-04-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperatur i køleskab.

Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Følgende er konstateret: På personaletoiletter er der ingen varmt vand. Ved tilsynets start er vandtrykket meget lavt i hele virksomheden. Senere under tilsynet kommer der koldt vand med tryk. Vejledt konkret om at der skal være rindende varmt og koldt vand samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vvs arbejder

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

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Det indskræpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Følgende er konstateret: Dør til forrum står åben under hele besøget, der er således direkte adgang til produktionen. Der er ikke opsat dør til forrum på anden side af forrum hvor der opbevares fødevarer. Vejledt konkret om at regler for forrum til

Kontrolrapport

Virksomhed **Center Kebaben**

Adresse Humlebæk Center 23

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 35904166

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

toilet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi sætter dør op.

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

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølskab, fryseskab, hylder og borde.

Følgende er konstateret: Enkelte steder fremstår gulv, gulvrist samt bord ved kaffemaskine ikke rengjort. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af inventar og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden august 2020 til dags dato.

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

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



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

08-04-2021

Dato