

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Humlebæk MikroMejeri**

Adresse **Hørsholmvej 3**

Postnr./By **3050 Humlebæk**

CVR-nr. **20356146**

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, 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

17-06-2022



Tidligere kontrol

Dato	10-06-2021	
Dato	16-10-2020	
Dato	13-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionslokale. Opbevaringstemperatur af fødevarer i køle- og fryseinventar. Adskillelse og tildækning af fødevarer. Toilet med forrum. Virksomheden har ingen produktion af is eller ost ved tilsynet.

Følgende er konstateret: Medarbejder oplyser at vask i baglokale bruges til håndvask. I vasken er der 2 gryder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Butik med emballerede fødevarer, køle- og fryseinventar samt kølerum. Produktionslokale med inventar og udstyr og håndvaske. Baglokale med ovn, bordoverflader og vask. Vejledt om rengøring af kaffemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Tætningslister i køle- og fryseinventar samt indstikstermometer. Ingen anmærkninger. Gulv i produktionslokale fremstår revnet enkelte steder. Vejledt om at virksomhed får udarbejdet en vedligeholdelsesplan for gulv i produktionslokale.

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 **Humblebæk MikroMejeri**

Adresse Hørsholmvej 3

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 20356146

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set varemottagelse af kølekrævende fødevarer, opbevaring af kølekrævende fødevarer, produktion af flødeost, produktion af flødeis, opvarmning af fødevarer og nedkøling af fødevarer i virksomhedens risikoanalyse. Set indstikstermometer.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Kontrolleret følgende produkter: Varer udbudt til salg. Herunder Is - rom/rosin, is - belgisk chokolade, is - lakrids, is - nougat og hvedekiks fra nexø for mærkning af allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

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

17-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk