

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **GI Humlebæk Kro**

Adresse Humlebæk Strandvej 2A

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 13249180

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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 indskærper givet før 2022

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	
<b>14-03-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 31-08-2021	
Dato 27-08-2020	
Dato 21-11-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og aftøringspapir. Afdækning og adskillelse af fødevarer i køle- og fryseinventar. Opbevaringstemperaturer i køleskabe.

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

Arbejdsborde, komfur, isterningmaskine, køleskabe.

Følgende er konstateret: Røremaskine fremstår bag gitteret med gullig belægning samt melrester.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om øge frekvensen på rengøringen.

Virksomheden rengører røremaskinen under tilsynet.

Kontrolleret: Loft i køkken

Følgende er konstateret: Loftet over opvaskestationen fremstår flere steder med gulligt og brunligt snavs.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at lokaler hvor der håndteres fødevarer skal holdes rene.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Virksomhed **GI Humlebæk Kro**

Adresse Humlebæk Strandvej 2A

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 13249180

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Dokumentation for virksomhedens egenkontrol er mangelfuld. Ifølge virksomhedens eget egenkontrolprogram skal virksomheden dokumentere varemottagelse, opvarmning og nedkøling 1 gang ugentligt. I oktober 2022 mangler 3 ud af 4 registreringer, i november 2022 mangler 3 ud af 4 registreringer, i december 2022 mangler 2 ud af 4 registreringer, i januar 2023, mangler 3 ud af 4 registreringer. Der er ikke dokumenteret siden slutningen af januar 2023. Dette gælder for alle 3 aktiviteter.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får styr på det.

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

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.

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](http://www.fvst.dk/kontakt)

14-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift