

Kontrolrapport

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	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-07-2019



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi, allergener samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask i køkken, der er midlertidig håndklædepapir ved håndvask på personaletoliet, og det oplyses at håndklædeautomat fyldes med håndklædepapir-ok. Vejledt om reglerne for at der kun er engangsaføringshåndklæder ved håndvask på personaletoliet og i køkken. Vejledt om reglerne for at arbejdstøj opbevares i aflukket skab eller lignende såfremt det opbevares i forrum til toilet. Vejledt om reglerne for forrum, herunder at der ikke opbevares fødevarer i forrum til personaletoliet. Vejledt generelt om placering af glas.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, herunder drøftet frekvens for rengøring af underhylder ved komfur, samt rengøring i koldjomfru-ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i

2 timer

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed Hummerenshus

Adresse Vesterø Havnegade 5

Postnr./By 9940 Læsø

CVR-nr. 39538121

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret for perioden januar til idag for varemottagelse,

Offentliggørelse af kontrolrapport: Virksomheden har lige oprettet en hjemmeside og det oplyses, at der indsættes link til smiley på forsiden af denne hjemmeside -ok Vejledt om reglerne for link til smiley på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret at der reklameres med bøf af Black Angus og at der anvendes Black Angus oksekød i virksomheden -ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Virksomheden indplaceres som restaurant-ok

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret anprisning med sarano skinke og parmasanost, og at det er de rigtige råvarer der benyttes hertil, kontrolleret sporbarhedsdokumentation via faktura-ok



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-07-2019

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift