

# Kontrolrapport



Virksomhed **CAFÉ HUMLECHOK ApS**

Adresse **Nygade 16**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **36547081**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| 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 |                                                                             |
| <b>Elite</b>                               | 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

**27-05-2021**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 25-05-2020 |  |
| Dato | 07-10-2019 |  |
| Dato | 12-09-2018 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret stegning af hakkebøffer: Ok. Gennemgået virksomhedens procedurer for stegning af pariserbøf og hakkebøf: Ok. Hakket kød modtages fersk dagligt og kødet steges ved samme procedurer med regelmæssige stikprøve kontroller at af kernetemperaturen er over 75 grader inden denne serveres. Kontrolleret virksomhedens termometer, som anvendes til måling af hakkebøffer Der tjekkes med indstikstermometer: Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomheden risikoanalyse, egenkontrolprocedurer, samt dokumentation for varmebehandling af hakkebøffer: Ok. Virksomheden følger sine retningslinjer i egenkontrollen for stegning af hakket kød over 75 grader: Ok



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)