

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Humlegården**

Adresse Chr Gades Vej 34

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 29189951

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| 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 | |
| | Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022 |

| Kontroltype og -aktivitet | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 22-04-2024 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 22-06-2023 | |
| Dato 07-01-2022 | |
| Dato 13-03-2019 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at varmebehandling af fødevarer, foretages med en sådan kombination af tid og temperatur, at fødevarerne er sikre. Gennemgået brug af halvfabrikata og forstegte fødevarer, herunder om produktet er spiseklart eller skal opvarmes inden servering og gennemgået procedurer for varmebehandling af fødevarer og at anvisninger på halvfabrikata følges. Gennemgået procedurer for varmebehandling af fiskefrikadeller og kødboller. Gennemgået procedurer for informering af medarbejdere/afløser i de tilfælde hvor der tilberedes fødevarer dagene forud, som nedkøles og opvarmes af anden medarbejder/afløser. Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varmebehandling for perioden fra den 1. januar 2024 til dags dato. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse vedrørende varmebehandling samt udpegning af dette trin som et kritisk kontrolpunkt. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for brug af råvarer indkøbt frosne, herunder risikoanalyse for optøning og varmebehandling af samme produkter. Ingen anmærkninger. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

