

Kontrolrapport

Virksomhed **Hubb ApS**

Adresse **Bisiddervej 14**

Postnr./By **2400 København NV**

CVR-nr. **41922702**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
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

06-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer, herunder: At virksomheden har et funktionelt termometer, temperaturer i div. Køle/fryse-møbler, adskillelse og tildækning af fødevarer således at kontamineringer forebygges, faciliteter til hygiejnisk håndvask, samt almindelig god hygiejne praksis i køkkenet

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionsområde, samt opvaskeafdeling herunder indvendigt i køleskabe og opvaskemaskine

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionslokale herunder maskiner og inventar ingen mærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt egenkontrolprogram.

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

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

50 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Hubb ApS**

Adresse Bisiddervej 14

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 41922702

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

krævs forurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-07-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift