

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

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	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 indskærpelser 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>31-01-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 17-08-2023	
Dato 03-05-2023	
Dato 14-03-2023	
Virksomhedens egenkontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i

produktionskøkken. Opbevaringstemperatur af fødevarer i

køle- og fryseinventar. Fødevarer fri fra gulv. Tildækning af

fødevarer. Personale bærer egnet arbejdsuniform.

Virksomheden har redegjort for stegning af pomfritter i friture, hvor stegetemperaturen højst må være 175 grader celsius.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Emfang, bordoverflader, ovn, køle- og fryseinventar,

opvaskemaskine, gulv samt røremaskine og pålægsmaskine.

Virksomheden har redegjort for rengøring af pålægsmaskine.

Set fødevarer godkendt desinfektionsmiddel. Vejledt om

rengøring af isterningemaskine indvendig.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning,

nedkøling og acrylamid. Set egenkontrol dokumentation for

opvarmning og nedkøling for perioden oktober 2023 til dags

dato. Set relevant termometer. Mundtlig gennemgået korrekt

anvendelse af termometer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med

smileysymbol. Virksomhedens link på hjemmeside, som fører til

Fødevestyrelsen

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

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **GI Humlebæk Kro**

Adresse Humlebæk Strandvej 2A

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 13249180

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomhedens side på findsmiley.dk

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

31-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift