

Kontrolrapport

Virksomhed **HH FERRIES MANAGEMENT A/S -**

Hamlet
Pendlerlounge
Adresse Færgevej 8
Postnr./By 3000 Helsingør
CVR-nr. 29519765

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
19-07-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 04-11-2016	
Dato 27-01-2016	
Dato 23-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at opbevaring af nedkølede, varmbehandlede, letfordærlige fødevarer maksimalt må ske ved 5 °C.

Følgende er konstateret: I virksomhedens åbne disk i salgsområde er der opbevaret leverpostej, røget laks og kogte æg. Lufttemperatur blev målt til 15,8°C, direkte i laks blev der målt 13,1°C med indstikstermometer. Virksomhedens eget display viste 12,3°C. Det er Fødevestyrelsens vurdering, at forholdet indskærpes, da der er tale om en mindre mængde af fødevarer der overskrider en temperaturstigning på over 100% Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kassere varerne. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkkenet og salgs-produktionsområde. Målt temperatur i øvrige køleindretninger. Kontrolleret opvaskefaciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde herunder inventar

Kontrolrapport

Virksomhed **HH FERRIES MANAGEMENT A/S** -

Hamlet

Pendlerlounge

Adresse Færgevej 8

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 29519765

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fremstår velvedligeholdet med hele og vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Set stikprøvevis udført dokumentation for varemodtagelse, temperaturkontrol, opvarmning og varmholdelse for perioden marts 2017 og frem til dags dato. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Virksomheden havde ikke den seneste kontrolrapport ophængt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om offentliggørelse herunder at det skal være den seneste kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Det er kontrolleret at virksomhedens aktiviteter og CVR-nummer er i overensstemmelse med det hos Fødevarestyrelsen registrerede. Ingen anmærkninger.



19-07-2017

Dato