

Kontrolrapport

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

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

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
03-04-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 19-07-2017	
Dato 12-09-2016	
Dato 27-01-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. Følgende er konstateret: Virksomheden har nedkølet hvidvinsauce dagen i forvejen og kernetemperaturen blev målt til 12,8°C og smeltet smør til 13,6°C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden kasserede det. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevarer således at diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftøringspapir i produktionskøkken.

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: Kontrolleret at måleudstyr til

Kontrolrapport

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

Hamlet

Restaurant

Adresse Færgevej 8

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 29519765

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation af CCP er tilstede og er velvedligeholdet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheder skal beskrive egenkontrollen i et egenkontrolprogram.

Følgende er konstateret: I følge virksomhedens egenkontrolprogram skal nedkøling forgå fra 65°C til 10 °C på max 3 timer og opvarmning skal min. være 75°C. Ifølge virksomhedens dokumentation for perioden 29. januar og frem til 2. april 2018, er opvarmning ikke kommet over 75°C og ved nedkøling tager det 4 timer at nå under 10 °C

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden vil ringe konsulent og få mere vejledning. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens importaktivitet. Det er konstateret, at virksomheden importerer fødevarer kontrolleret via faktura/importregistrer fra Sverige. Virksomheden er korrekt registreret til indførsel af fødevarer set modtagerregister for animalske fødevarer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret korrekt CVR nr. og P.nr. via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.
