

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	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
06-06-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 03-04-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 19-07-2017	
Dato 12-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået

mundlig procedure ved nedkøling. 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

produktionsområde.

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: Produktionskøkken herunder inventar fremstår

velvedligeholdet med hele og vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra

forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er

kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret dokumentation

for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af

køleindretninger, opvarmning og nedkøling for perioden sidste

tilsyn frem til 11. maj 2018.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret

