

# Kontrolrapport

Virksomhed **HH FERRIES HELSINGØR ApS, M/F**

**Tycho Brahe**

FoodXpress

Adresse Færgevej 8

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 33260040

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.	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		
<b>06-06-2018</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	04-08-2017	
Dato	19-07-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	27-09-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i

kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevarer således at

diverse kontamineringer forebygges. Kontrolleret

opvaskefaciliteter.. 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: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktionsområde/salgsområde herunder

inventar fremstår velvedligeholdet med hele og vaskbare

overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret

dokumentation for modtagerkontrol af kølevarer,

temperaturkontrol af køleindretninger, opvarmning og

varmholdelse for perioden marts 2018 frem til dags dato.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set skiltning med oplysning om allergener.

Virksomheden har redegjort for procedure med information

om allergener.

