

# Kontrolrapport

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

<b>Hamlet</b>
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	
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>12-10-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 06-06-2018	
Dato 03-04-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 19-07-2017	

## 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. Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftøringspapir i produktionskøkken.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler med inventar, samt isterningmaskinen og opvaskemaskinen på svært tilgængelige steder. Ingen anmærkninger.

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

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation af virksomhedens egenkontrol, herunder varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling og varmeholdelse fra sidste kontrolbesøg til d.d. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om at egensatte frekvenser overholdes.

Mærkning og information: Følgende er konstateret: Virksomheden skilter ikke med allergene oplysninger til forbrugere.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

