

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	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
27-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 06-06-2018	
Dato 04-08-2017	
Dato 19-07-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

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 aftørningspapir i produktionsområde/salgsområde.

Følgende er konstateret: Engangsbestik står klods op af

håndvask, således at der er mulighed for kontaminering.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om løsningsmuligheder med evt. plade således

at der ikke er mulighed for kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktionsområde/salgsområde herunder

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: Køleinventar og bordplade samt væg og gulv

fremstår velvedligeholdet med hele og vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

