

Kontrolrapport



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

Hamlet

FoodXpress

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, 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

31-10-2019



Tidligere kontrol

Dato 27-06-2019	
Dato 03-04-2018	
Dato 12-09-2017	

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. Kontrolleret

kundetoilet dæk 5. Gennemgået procedure for opbaring af

pålæg hvor gældende temperatur ikke overholdes.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktionskøkken 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: produktionskøkken fremstår velvedligeholdt

med hele og vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse samt

egenkontrolprogram set stikprøvevis dokumentation for

temperaturkontrol af køleindretninger, opvarmning og

varmholdelse for de sidste 3 måneder. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed

