

Kontrolrapport



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

Tycho Brahe

Restaurant

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	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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-06-2018



Tidligere kontrol

Dato	27-09-2016	
Dato	25-01-2016	
Dato	02-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Køleboks var på kontrolbesøget over 5 grader, virksomheden oplyser at der har været lukket i en meget kort perioden i forbindelse med en øvelse, virksomheden vil gennemgå om fødevarerne har lidt overlast. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for opbevaring af fødevarer på køl. Følgende er konstateret: Virksomheden har et fad i køleskabet med kogt skinke, som har været på morgen buffeten, som de vil genanvende til eks. smørrebrød.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for overholdelse af procedure i egenkontrollen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler; kold og varm køkken, opvaskeområde samt lager, udstyr og inventar.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret lokaler; kold og varm køkken, opvaskeområde samt lager, udstyr og inventar. Ingen



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed HH FERRIES HELSINGØR ApS, M/F

Tycho Brahe

Restaurant

Adresse Færgevej 8

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 33260040

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for nedkøling siden 14/5-18, opvarmning opbevaringstemperatur samt modtagerkontrol for perioden januar 2018 til d.d. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret nedkøling siden 14. maj 2018, dokumentationen skal fortages en gang om ugen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for overholdelse af faste frekvenser for dokumentationen i egenkontrollen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering som importør i forbindelse med kontrol af aktiviteten import og samhandel. Virksomheden er korrekt registreret til indførsel af fødevarer fra Sverige, som Kaptain uddeler til de ørige virksomheden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-06-2018

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift