

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hereford Steak House**

Adresse Taastrup Hovedgade 106

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 25347625

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>27-03-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 30-01-2017	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 21-11-2016	
Dato 15-09-2016	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevare. Tydelig opdeling mellem vaske og håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fuge ved vask er skiftet og fremstår ren.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, opvaskeafsnit og salgsområde. Ingen anmærkninger. Der var et pr. plader ved disk i køkkenet som fremstod med noget ubehandlet træ. Ansvarlig oplyser at der er bestilt metalplader til at erstatte eksisterende træplader. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling og varmeholdelse fra sidste tilsyn til d.d.

Uddannelse i hygiejne: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

40 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hereford Steak House**

Adresse Taastrup Hovedgade 106

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 25347625

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansvarlig kan fyldestgørende redegøre for opdeling af vaske og gode nedkølingsprocedure.

Særlige mærkningsordninger: Vejledt om regler vedrørende information om allergener, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.