

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hereford Steak House**

Adresse Taastrup Hovedgade 106

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 25347625

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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		
11-06-2018		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	27-03-2017	
Dato	30-01-2017	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	21-11-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Virksomheden har mundtligt redegjort for tilberedning af hakkebøffer ud fra kundens ønske.

Det indskræpes, at fødevarelokalernes grundplan, udformning, udførelse, beliggenhed og dimensioner skal give mulighed for god hygiejnemæssig praksis, der beskytter fødevarer mod bl.a. kontaminering

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer uindpakket, rent arbejdstøj og viskestykker i forrum til toilet. Døre fra forrum stod åbent ud til gangareal hvor der opbevares vin.

Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger. loft på lager fremstår med udbredte sorte plamager af ukendt art.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for glatte vaskbare overflader samt for risiko for kontaminering.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hereford Steak House**

Adresse Taastrup Hovedgade 106

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 25347625

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken. Ingen anmærkninger.

Under røremaskine er gulv ikke vedligeholdet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af flader. Konkret vejledt om udarbejdelse af vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af temperaturer ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og indfrysning af fisk fra sidste kontrolbesøg til d.d. Ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning med, at der kan oplyses om allergene ingredienser i fødevarerne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.