

Kontrolrapport



Virksomhed **A Hereford Beefstouw**

Adresse **Lundvej 14-16**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **75148712**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-09-2016



Tidligere kontrol

Dato	02-09-2015	
Dato	22-09-2014	
Dato	10-07-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret orden, opdeling samt temperature i kølemøbler i køkken og lager. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af blæser i kølerum, køkken samt opvaskeafdeling, generelt vejledt om at sikre at gulvet under opvask bliver rengjort helt til væg. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrsikring af køkken og eksterne lager, virksomheden har fremlagt procedure for skadedyrskontrol ved eksternt firma. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for varemodtagelse, opbevaringstemperature samt opvarmning/nedkøling for perioden 2016. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om at notere holdbarheds bedømmelse på vare der opbevares efter producentens angivne holdbarhed. Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne, den ansvarlige er uddannet kok, drøftet muligheden for selv at



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **A Hereford Beefstouw**

Adresse Lundvej 14-16

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 75148712

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

instruere nye medarbejder til de arbejdsopgaver der udføres, fremfor at sende på ekstern hygiejne kursus. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-09-2016

Dato