Kontrolrapport

ELITE

Virksomhed	**A Hereford Beefstouw, Boxen**
	MCH
Adresse	Kaj Zartows Vej 7
Postnr./By	7400 Herning
CVR-nr.	75148712

Denne kontrol, dato	
20-10-2017	☺
Tidligere kontrol	
Dato 16-11-2016	☺
Dato 08-12-2015	☺
Dato 27-03-2015	☺

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum, frostrum, koldjomfruer og køle/fryseskabe i køkkenet. Kontrolleret korrekt adskillelse og emballering af fødevarer i køle/fryseanordninger. Kontrolleret opbevaring af fødevarer i slatbar. Kontrolleret at ta´tøj til selvbetjening af salatbaren, har en tilstrækkelig længde til, at fødevarerne i salatbaren ikke berøres med hænderne. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i opvasken og i køkkenet. Gennemgået procedurer, frekvenser og aktiviteter vedrørende tilvirkning af fødevarer i køkkenet.. Gennemgået hvilke råvarer der anvendes i tilvirkningen af div. retter tilvirket i køkkenet. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Kontrolleret virksomhedens desinficeringsmiddel. Virksomheden anvender sprit til desinficering af bestik og produktberøringsoverflader, men virksomheden oplyser at der fremadrettet vil blive indkøbt middel specifikt til desinficering af udstyr og produktberøringsoverflader

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om desinficerings middeler.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken,

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed	**A Hereford Beefstouw, Boxen**
	MCH
Adresse	Kaj Zartows Vej 7
Postnr./By	7400 Herning
CVR-nr.	75148712

Tilsynsførendes bemærkninger

køle/fryseanordninger og opvaskeafdelingen. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende opbevaringstemperaturer, varemodtagelse, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer, varmeholdelse og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer for perioden fra 4. maj 2017 til dags dato. Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram via skema af 1. september 2017. Ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skilter med, at oplysninger kan fås på forespørgsel. Kontrolleret virksomhedens personale har mulighed for at oplyse om allergener. Ingen anmærkninger

Der er kontrolleret for sporbarhed på virksomhedens oksekød på køl og frost. Ingen anmærkninger.

20-10-2017

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift