

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hereford Steak**

Adresse **Store Kongensgade 36-38**

Postnr./By **1264 København K**

CVR-nr. **35958541**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-09-2023



Tidligere kontrol

Dato	24-01-2022	
Dato	27-04-2021	
Dato	20-11-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Der var i forbindelse med kontrolbesøget endnu ikke opstillet buffet. Der stod enkelte skåle med tørkost i såsom rosiner og kokosflager og nødder og kerner. Alle tildækket. Ved buffeten observeres der spritdispenser samt handsker til forbrugeren. Virksomheden redegøre for procedurer i forbindelse med håndtering af buffet og fremviser skriftlige rutiner og processer for håndtering af salatbar. Kontrolleret fødevarer til brug i salatbar placeret i køleboks i produktionskøkken. alle tildækket og soigneret. Virksomheden oplyser at salatbar sættes i kl. 16.00 i køleenhed i restaurant. tildækket indtil den første gæst skal anvende salatbar. Kontrolleret adskillelse og opbevaring samt temperaturer i kølenheder i produktionskøkken indeholdende fødevarer til brug i salatbar. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Restaurant/ siddeområde, buffetområde samt produktionskøkken.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hereford Steak**

Adresse Store Kongensgade 36-38

Postnr./By 1264 København K

CVR-nr. 35958541

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: restaurant og siddeområde , buffetområde. Der observeres enkelte bananfluer. Virksomheden fremviser faktura for samarbejde med eksternt skadedyrsfirma. Virksomheden oplyser at de løbende for sprøjtet for bekæmpelse og forebyggende indsats mod bananfluer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for buffet håndtering og skadedyrsikring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for håndtering af buffet.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

14-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk