

Kontrolrapport



Virksomhed **A Hereford Beefstouw**

Ruben Bech A/S

Adresse Helligkorsgade 20

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 30555848

| 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. | |
| 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"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 18-07-2016 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 17-03-2016 | |
| Dato 11-11-2015 | |
| Dato 08-06-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer. Opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler. Opbevaringstemperatur i tag selv salatbuffet. Sæbe og papir til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af lokaler og inventar i serveringslokaler, køkken, opvaskeafdeling, grovkøkken og depotrum i kældere.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af lokaler og inventar i grovkøkken, opvaskeafdeling, køkken, serveringslokaler og kælderlokaler. Gennemgået procedurer for løbende vedligeholdelse af vægge i kældere.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for opvarmning / nedkøling af fødevarer og varemottagelse af fødevarer for de sidste 3 måneder.

Konkret vejledt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og om at selvbetjeningsblanketter kan findes på:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider>



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **A Hereford Beefstouw**

Ruben Bech A/S

Adresse Helligkorsgade 20

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 30555848

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx.

Vejledt om blanketvalg 1, 2, 3, 6, 8, 9 og 12.

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

Mærkning og information: Kontrolleret virksomheden har skiltet med oplysninger om allergener. Ingen anmærkninger.

Vejledt om, oplysnings skiltet placeres tættere på indgangsdør.