

# Kontrolrapport



Virksomhed **A Hereford Beefstouw,**

**Skovshoved**

Adresse Strandvejen 267

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 39097338

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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**13-02-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 15-01-2018	
Dato 05-10-2017	
Dato 04-10-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: CVR-

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering,

krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning,

tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening,

personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed,

anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og

samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret

opbevaringstemperatur i køleinventar, opbevaring af fersk

fisk, adskillelse af fødevarer herunder frugt og grønt, mulighed

for håndvask med sæbe og papir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende

lokaler/udstyr: Kontrolleret produktionslokale med inventar,

maskiner og redskaber, stikprøvnvis kontrolleret glatte

overflader herunder vægflader, bordflader og gulvflader.

Vejledt om rengøringsprocedurer (kritisk kontrolpunkt), for

renholdelse af afløbsrør og riste i produktionslokalet og i

opvasken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Virksomheden vil udarbejde en plan for

