

Kontrolrapport

Virksomhed **Hereford Village ApS**

Adresse **Frederiksberggade 21, 1**

Postnr./By **1459 København K**

CVR-nr. **39329077**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
15-05-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	17-09-2018	
Dato	08-08-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar, adskillelse af fødevarergrupper samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Procedure for nedkøling og varmeholdelse (sovs)

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsmråder og kølerum. Følgende er konstateret:

Ventilation i kølerum fremstår med belægning af støv.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køleinventar og vægge. Ingen anmærkninger. Gulve fremstår flere steder med slitage. Det oplyses at der er planlagt vedligeholdelse. Vejledt om fastsættelse af dato. Der mangler desuden flere filtre i udsugningen. Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for hele jævne vaskbare og overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for opbevaring, varemottagelse, buffet, opvarmning og nedkøling er stikprøvevist kontrolleret for januar til maj 2019.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ingen anmærkninger.