

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 varmholdelse (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, varemodtagelse, buffet, opvarmning og nedkøling er stikprøvevist kontrolleret for januar til maj 2019.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ingen anmærkninger.