

Kontrolrapport

Virksomhed **Hereford Steak House**

Adresse Taastrup Hovedgade 106

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 25347625

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 4 |
| 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. | 1 |
| 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | | |
|---------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato | | |
| 27-08-2019 | | |
| Tidligere kontrol | | |
| Dato | 15-07-2019 | |
| Virksomhedens egenkontrol | | |
| Dato | 20-11-2018 | |
| | | |
| Dato | 17-08-2018 | |
| | | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg fremsendt kr. 10.000.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer fire sider fersk laks a cirka 700-1000 g. og farseret rødtunger cirka 6 stk. a 200g i kølerum ved 5,2 °C målt med luftføler. Ved indstik i laks måles 5,5 °C. Virksomhedens egenkontrolsprocedure foreskriver at fersk fisk skal opbevares ved 2 °C og isnet.

Virksomheden oplyser at de fik laksene i går og normalvis opbevarer den veliset. Fremadrettet vil de overveje at finde en anden løsning.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er en fejl. Vi plejer at ise den.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Opbevaringstemperaturer og adskillelse af fødevarer, der kan opbevares ved 5 grader celsius.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølerum, gulv, produktionsborde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af baglokale

Følgende er konstateret: Virksomhedens bagdør stod åbent fra

Kontrolrapport

Virksomhed **Hereford Steak House**

Adresse Taastrup Hovedgade 106

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 25347625

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tilsynets start og gennem hele tilsynet. Bagdøren åbner ind til produktionslokale. Virksomheden oplyser at de finder en løsning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler vedr. skadedyrssikring af lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af temperaturrekontroller fra siden sidste kontrolbesøg til indeværende uge.

Set virksomhedens skriftlige procedure for opbevaring af fersk fisk.

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

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens menukort for anprisninger, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden anvender fødevareregenet folie til dampning af kylling.

Det fremgår af anvendelsesbetingelserne for folien at den kan anvendes i temperaturintervallet -30 til 70C(70C maks to timer). Virksomheden oplyser at de damper kyllingen i ovnen i folien omviklet alufolie. Vejledt virksomheden om regler vedr. anvendelse af emballage, herunder at følge anvendelsesbetingelserne.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-08-2019

Dato