

Kontrolrapport

Virksomhed **Hereford Steak House**

Adresse Taastrup Hovedgade 106

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 25347625

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.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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		
20-05-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	19-09-2019	
Dato	27-08-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	15-07-2019	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 25. maj 2020.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir. Temperatur og adskillelse i køleskabe og fryser.

Kontrolleret opbevaring af emballerede fødevarer.

Følgende er konstateret: Dunke med madolie står på gulvet på tørlager.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for opbevaring af fødevarer.

Kontrolleret kundetoiletter med varmt rindende vand, sæbe og engangsafdøring. Drøftet mulighed for at opsætte dørpumper på toiletdørene.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsområde herunder overflader, lofter og vægge.

Vejledt om hyppigere rengøring af riste over blæsere i køleboksen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken og inventar herunder gulve. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Hereford Steak House**

Adresse Taastrup Hovedgade 106

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 25347625

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret: Klinkegulv i første del af køkkenområdet.

Følgende er konstateret: Fugemasse mellem flere af klinkerne mangler, hvilket har resulteret i fuger mellem klinkerne, hvori der samles snavs. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af lokaler, hvori der håndteres fødevarer.

Kontrolleret virksomhedens funktionsdygtige termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for udført egenkontrol ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling i perioden fra april til dags dato.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på Oksemørbrad jævnfør faktura.

Ingen anmærkninger. Vejledt om regler for dokumentation af sporbarhed.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Kontrolleret virksomhedens CVR nummer.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skilte med information om allergene ingredienser, herunder at oplysninger kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-05-2020

Dato