

Kontrolrapport

Virksomhed **Hereford Steak**

Adresse Store Kongensgade 36-38

Postnr./By 1264 København K

CVR-nr. 35958541

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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		
13-10-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	04-03-2020	
Dato	10-01-2019	
Dato	02-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym henvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af, lokaler, redskaber og udstyr.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres samt hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Bar: Vægge bag skraldespand fremstår snavset, fedtet og støvet med gule belægninger. Køkken;

Rørføring bag komfur fremstår snavset og fedtet med sorte belægninger. Bord under komfur fremstår der snavset og fedtet med nedløbet sorte belægninger. Gulv under lille fryser fremstår der snavset med krummer og gamle mad rester.

Revner mellem arbejdsbord fremstår der snavset med belægninger af fødevarer. Arbejdsbord fremstår snavset med hvidt nedløb. Isternings maskine fremstår snavset indvendig med sorte pletter.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får det ordnet

Kontrolrapport

Virksomhed **Hereford Steak**

Adresse **Store Kongensgade 36-38**

Postnr./By **1264 København K**

CVR-nr. **35958541**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

straks. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Billede dokumentation er fortaget.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder bar samt køkkenområde. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Lister til køleskuffer i bar fremstår ødelagt samt hylde i bar fremstår slidt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af inventar.

Kontrolleret skadedyrssikring af lokaler, herunder yderdøre, vinduer og afløb i køkken samt omkring salatbar.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for nedkøling, opvarmning, opbevaringstemperatur samt modtagerkontrol for perioden sidste kontrolbesøg til d.d. Ingen anmærkninger.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-10-2020

Dato