

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	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.	
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		
27-04-2021		
Tidligere kontrol		
Dato	20-11-2020	
Dato	13-10-2020	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	04-03-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder, adskillelse, tildækning og opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt facilitet til hygiejnisk vask og tørring af hænder i barområde og produktionskøkken

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, opvaskområde, barområde samt udstyr og inventar. Vejledt generelt om afskærmning af ledninger i kølemontre i barområde

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister i køleenheder

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling, tilbedredning ved sous vide og varmholdelse fra kontrolbesøg til dags dato

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Vejledt om udskiftning efter slitage

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

