

Kontrolrapport



Virksomhed **A Hereford Beefstouw**

Ruben Bech A/S
Adresse Helligkorsgade 20
Postnr./By 6000 Kolding
CVR-nr. 30555848

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 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	
17-11-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 02-07-2018	
Dato 10-05-2017	
Dato 18-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået virksomhedens procedurer for stegning af hakkebøffer, herunder visuel kontrol samt temperaturkontrol ved stegning. Virksomheden har i tillæg til menukortet, et kort til afkrydsning af, om steaks - herunder hakkebøffer, skal være rød, medium eller gennemstegt, hvor kunden selv tager stilling til dette. Vejledt konkret om, at virksomhedens information til kunden om, at hvis hakkebøffer ikke bliver gennemstegt til en kerntemperatur på minimum 75 °c, kan der være der være risiko for at der er sygdomsfremkaldende mikroorganismer tilstede i fødevarer, skal være synlig ved bestilling eller alternativ skal der informeres om dette ved bestilling. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling af fødevarer, herunder at hakkebøffer varmebehandles til over 75 grader, set dokumentation for varmebehandling af hakkebøffer for perioden juni til november 2021.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift