

Kontrolrapport



Virksomhed **A Hereford Beefstouw, Boxen**

MCH

Adresse **Kaj Zartows Vej 7**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **75148712**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-10-2017



Tidligere kontrol

Dato	16-11-2016	
Dato	08-12-2015	
Dato	27-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum, frostrum, koldjomfruer og køle/fryseskabe i køkkenet. Kontrolleret korrekt adskillelse og emballering af fødevarer i køle/fryseanordninger. Kontrolleret opbevaring af fødevarer i slatbar. Kontrolleret at ta'tøj til selvbetjening af salatbaren, har en tilstrækkelig længde til, at fødevarerne i salatbaren ikke berøres med hænderne. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i opvasken og i køkkenet. Gennemgået procedurer, frekvenser og aktiviteter vedrørende tilvirkning af fødevarer i køkkenet.. Gennemgået hvilke råvarer der anvendes i tilvirkningen af div. retter tilvirket i køkkenet. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Kontrolleret virksomhedens desinficeringsmiddel. Virksomheden anvender sprit til desinficering af bestik og produktberøringsoverflader, men virksomheden oplyser at der fremadrettet vil blive indkøbt middel specifikt til desinficering af udstyr og produktberøringsoverflader. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om desinficerings middele. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **A Hereford Beefstouw, Boxen**

MCH

Adresse Kaj Zartows Vej 7

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 75148712

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køle/fryseanordninger og opvaskeafdelingen. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende opbevaringstemperaturer, varemodtagelse, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer, varmeholdelse og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer for perioden fra 4. maj 2017 til dags dato. Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram via skema af 1. september 2017. Ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skilter med, at oplysninger kan fås på forespørgsel. Kontrolleret virksomhedens personale har mulighed for at oplyse om allergener. Ingen anmærkninger

Der er kontrolleret for sporbarhed på virksomhedens oksekød på køl og frost. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-10-2017

Dato