

Kontrolrapport

Virksomhed **Halifax Hillerød**

Adresse **Torvet 6**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **29938008**

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.	
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	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	12-10-2021	
Dato	27-08-2021	
Dato	16-04-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkkenet og barområde. Gæstetoiletter med forrum.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i kølerum og køleindretninger samt fryser.

Procedurer for opvarmning af hakkebøffer herunder korrekt brug af termometer. Virksomheden har noteret på menu kort i forhold til fødevarer sikkerhed at der gennemstege hakkebøf til en kernetemperatur på 75 grader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkkenet med arbejdsborde. Kølerum med hylder, køleindretninger. Isterningsmaskine. Opvaskemaskine med arbejdsborde. Gulv og vægge i køkkenet. Bar og salgsområde med arbejdsborde, køleindretninger. Dog trænger der til rengøring under køletop i køkkenet og håndtag sider indtørret fødevarer, virksomheden anvender hansker og Virksomheden gør straks rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 10 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Halifax Hillerød**

Adresse **Torvet 6**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **29938008**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Indgangsdør, rørføringer ved vaske i køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse ud fra virksomhedens aktiviteter. Egenkontrolprogram (HACCP-plan), virksomheden har elektronisk program

Kontrolleret: Dokumentation

Følgende er konstateret: Set dokumentation for opbevaringstemperatur. Der mangler dokumentation for varemodtagelse november. Der mangler kontrol felter for opvarmning, det står beskrevet som et CCp i risikoanalysen. Virksomheden retter henvendelse til leverandøren af egenkontrolprogrammet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om dokumentation

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Burgerbøf 8x150g og 4x 250g dansk kød via følgeseddel. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

16-11-2021

Dato