

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **A Hereford Beefstouw**

Adresse Kannikegade 10

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 29435839

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 19-06-2018	
Dato 06-04-2018	
Dato 23-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Procedurer for opvarmning/nedkøling/køleopbevaring/fremstilling/håndterin
g af rødbedesalat, bairnaise, pebersauce, spidskål,
kartoffelsalat, i henhold til opskrifter, udarbejdet centralt,
egenkontrolprogram og anvendte branchekodes anvisninger,
herunder maksimalt køleopbevaring af egne procecerede varer
med max 5 dage på køl, ved max 5 grader C.

Kølerumstemperatur, i kølerum for opbevaring blev målt til
mellem 0 og 2 grader C, OK. Gennemgået arbejdsgange for
varmebehandling og nedkøling og anvendt udstyr, OK.

Kontrolleret håndvaske, procedurer for håndhygiejne, OK.

Kontrolleret at der anvendes rent arbejdstøj, OK. Kontrolleret
hygiejnisk håndtering og adskillelse af forskellige fødevarer i
køkken, OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken, arbejdsredskaber,
opbevaringslokaler og personalefaciliteter, OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse, i
forhold til ovenstående opskrifter, og anvendt branchekode,
OK. Kontrolleret beskrevne arbejdsgange i forhold til
egenkontrolprogram, Ok. Kontrolleret dokumentation for
registrering af egenkontrollens resultater og gennemførelse for
varmebehandling og nedkøling af bairnaise, OK.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

2 timer 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk