

Kontrolrapport



Virksomhed **A Hereford Beefstouw**

Adresse **Lundvej 14-16**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **75148712**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

31-08-2018



Tidligere kontrol

Dato	02-09-2016	
Dato	02-09-2015	
Dato	22-09-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i to køleborde til 5,6 og 4,1 °C, i kølerum til 4,6 °C og i frostbord til -17,6 °C.

Virksomheden har rokeret rundt på kølevarer umiddelbart inden kontrolbesøget. Kontrolleret at der er tilpas lange skeer og tænger i skåle og glas ved salatbar, kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder i køkken og på personaletoilet, Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af yderdør til køkken med insektnet, at låg slutter tæt på affaldsbeholdere i ekstern bygning.

Vejledt konkret om udskiftning af defekt fuge under bordplade over bordfryser. Overtrædelsen anses som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden straks rekvirerer køleteknisk firma for udskiftning af denne onsdag i næste uge, Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyser vedr. køleopbevaring og opvarmning af hakket oksekød. Kontrolleret virksomhedens dokumentation for kontrol ved modtagelse af kølevarer og for temperaturkontrol af køle- og frostmøbler og for opvarmning og nedkøling af saucer og dessertretter fra 1. august 2017 til den 27. august 2019. Virksomheden har oplyst



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **A Hereford Beefstouw**

Adresse Lundvej 14-16

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 75148712

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

omkring nedkølingsprocedurer, Ok.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden oplyser forbrugerne om, at information af allergene ingredienser i de serverede fødevarer, kan fås ved henvendelse til personalet. Ingen anmærkninger.

Der er kontrolleret for sporbarhed på håndpillede rejer, gravad laks og pommes frites. Ingen anmærkninger hertil.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

31-08-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift