

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Hereford Steak House**

Adresse Taastrup Hovedgade 106

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 25347625

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.	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

Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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

18-08-2025



Tidligere kontrol

Dato 20-11-2023	
Dato 26-10-2022	
Dato 12-01-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse/ tildækning og temperatur i kølerum og køleinventar. Varmholdelse af saucer målt til langt over 65 grader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølerum, lagerlokaler samt produktionsområde, køkken samt barområde og opvask fremstår tilfredsstillende renholdt med undtagelse af sært tilgængelig steder under inventar, som straks rengøres under til syntes.

Vejledt om fjernes af spindelvæv under loft i lagerlokale.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af følgende udstyr: Udstyr herunder borde om inventar fremstår tilfredsstillende vedligeholdt. Ingen anmærkninger.

Isterningsmaskinen i bagerste køkken er dog repareret til gaffatsape, hvilket ikke er en holdbar og rengøringsvenlig løsning, Vejledt generelt om reglerne.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kontrol af temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og

Fødevestyrelsen

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

1 time 11 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

