

**Virksomhed Restaurant Texas**

V/Jens Petersen
Adresse Store Torvegade 14
Postnr./By 3700 Rønne
CVR-nr. 20350636

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

28-04-2016**Tidligere kontrol**

Dato 06-11-2015	
Dato 26-06-2015	
Dato 19-12-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion. Hygiejnisk og adskilt opbevaring af fødevarer på lager og i køle-/fryseenheder. Opbevaringstemperatur i alle køleenheder. Varmholdelse af saucer ved minimum 65°C. Procedurer for minimering af dannelse af akrylamid ved stegning af grovfritter. Procedure for håndvask og hygiejne i forbindelse med sygdom blandt personale.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af vægge, gulve og lofter i køkken, opvaskeafdeling samt grovkøkken, lager og kølerum i kælder. Rengøring af inventar (køle- og fryseenheder, opvaskemaskine, røremaskine, emfang, ovn og mikroovn).

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af vægge, gulve og lofter i køkken, opvaskeafdeling og grovkøkken i kælder, samt vedligeholdelse af ovennævnte inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse for akrylamid. Dokumentation siden den 06-11-2015 for kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperaturer og produktion (varmebehandling/nedkøling). Dokumentation for



Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Texas**

V/Jens Petersen

Adresse **Store Torvegade 14**

Postnr./By **3700 Rønne**

CVR-nr. **20350636**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vedligeholdelsesplaner.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarer. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Stikprøvekontrol af mærkning og anvendelse af plastmaterialer bestemt til kontakt med fødevarer. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33, 2600 Glostrup
Tlf: 72 27 69 00 Web: www.fvst.dk

28-04-2016

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift