

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Texas**

V/Jens Petersen

Adresse Store Torvegade 14

Postnr./By 3700 Rønne

CVR-nr. 20350636

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
<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	
14-03-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 28-04-2016	
Dato 06-11-2015	
Dato 26-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at fødevarer skal opbevares beskyttet mod forurening, herunder kontakt med skadegørere. Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer flere kasser med vin og øl i kældermellemgang, som står i åben forbindelse til det fri via kælderhals. Der er taget fotos af forholdene. Vejledt om regler for opbevaring af fødevarer. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk og adskilt opbevaring af fødevarer på lager og i køle- og fryseenheder, herunder opbevaringstemperaturer. Varmholdelse ved minimum 65°C. Procedurer for varmebehandling, varmholdelse og nedkøling samt opfyldning af containere i pizzabord.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af vægge og gulve samt inventar (køle- og fryseenheder, opvaskemaskine, milkshakemaskine og bordflader) i køkken, grovkøkken og opvaskeafdeling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af lagerlokaler i kælder og indgange i stueetagen. Ingen anmærkninger.

