

Kontrolrapport

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.	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 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
16-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 28-03-2017	
Dato 14-03-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 28-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring og adskillelse af letfordærlige fødevarer i køleskabe og kølerum, herunder opbevaringstemperaturer. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Varmholdelse af saucer mm. ved minimum 65°C. Procedurer for kontrol ved varemodtagelse og optøning af frosne fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, opvaskeafdeling, personaletoilet samt kølerum, grovkøkken og lager i kælder. Køleskabe og opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af førnævnte lokaler og inventar, samt sikring mod indtrængen af skadedyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse. Stikprøvekontrol af dokumentation siden den 28-03-2017 for kontrol af varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Texas**

V/Jens Petersen

Adresse Store Torvegade 14

Postnr./By 3700 Rønne

CVR-nr. 20350636

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

sygdomme samt procedurer for hygiejne efter toiletbesøg. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer og at registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.