

Kontrolrapport

Virksomhed **Tex-Mex**

Adresse **Køjbánkevej 1**

Postnr./By **6880 Tarm**

CVR-nr. **17456040**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-07-2019



Tidligere kontrol

Dato	14-06-2019	
Dato	22-05-2019	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	07-09-2018	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Temperatur i fryser i tilvirkningsafdelingen til -1,9 °C.

Fødevarerne i denne fryser var optøede. Ejer som lige var mødt ind, valgte straks at kassere alle de optøede fødevarer, og oplyser, at lågen til skabsfryseren må have stået åben siden lukketid aftenen forinden.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om, at udfærdige en fejlrapport vedr.

temperaturoverskridelser ved kølekrævende fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i kølebord til 0 °C, i kølerum til 2,9 °C, i fryser med udstikningsis til -18,1 °C.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende: Tilvirkningsområde inkl. grill til kyllinger, brødrister, pølsesteger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyser for modtagelse af kølekrævende fødevarer, for varmebehandling, varmholdelse og nedkøling af opvarmede færdigretter. Virksomhedens dokumentation for kontrol ved modtagelse af kølekrævende fødevarer og for temperaturkontrol af køleanordninger og ved varmebehandling, varmholdelse og nedkøling af opvarmede



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Virksomhed **Tex-Mex**

Adresse Køjbankevej 1

Postnr./By 6880 Tarm

CVR-nr. 17456040

side 2 af 2

færdigretter fra sidste kontrolbesøg og til 8. juli 2019.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

10-07-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift