

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tex-Mex**

Adresse **Køjbánkevej 1**

Postnr./By **6880 Tarm**

CVR-nr. **17456040**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-07-2022



Tidligere kontrol

Dato 06-09-2019	
Dato 10-07-2019	
Dato 14-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der findes faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger. Kontrolleret temperaturer, orden og opdeling af fødevarer i kølemøbler i køkken. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Varmebehandling/genopvarmning af fødevarer. Det indskræpes, at varmebehandling og genopvarmning af fødevarer skal foretages ved en sådan kombination af tid og temperatur, at fødevarerne er sikre. Virksomheden skal dokumentere, at den anvendte metode til varmebehandling og genopvarmning opfylder dette krav, med mindre fødevaren opvarmes eller genopvarmes til mindst 75 °C i hele fødevaren. Følgende er konstateret: Virksomheden serverer egne formede oksekødsbøffer, frosne ferske kyllingelår og pølser.

Medarbejder i grillen, har ingen termometer og kender ikke til temperatur krav til disse fødevarer, de oplyser at de varmer indtil produkterne ser færdige ud på ydersiden, de er ikke bekendt med nogle krav til dokumentation.

Virksomheden havde følgende bemærkninger. Det har vi ikke fået besked om.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret den generelle

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tex-Mex**

Adresse Køjbankevej 1

Postnr./By 6880 Tarm

CVR-nr. 17456040

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

rengøringsstandart af køkken og udstyr i denne. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomhedens risikoanalyse til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning.

Følgende er konstateret: Medarbejder i virksomhed kan ikke fremvise en skriftlig risikoanalyse.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Han kommer med det engang, vi laver ingen dokumentation og kender ikke til det.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

13-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk