

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Restauration Texas Bornholm**

ApS

Adresse Store Torvegade 14

Postnr./By 3700 Rønne

CVR-nr. 39896834

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
<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

30-09-2024



Tidligere kontrol

Dato 16-01-2024	
Dato 31-05-2023	
Dato 10-02-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Hjemmerørte mayonnaisesalater står utildækket ved stuetemperatur i køkkenet over en hel arbejdsdag. under kontrolbesøget blev det oplyst, at mayonnaisesalater blandes med krydderier, krydderurter og essenser, virksomheden kender dermed ikke PH og kan derfor ikke vurdere om produktet er stabilt eller kølekrævende.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring:

Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Kølerum og opvaskemaksine fremstår

Fødevestyrelsen

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

1 time 30 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 **Restauration Texas Bornholm**

ApS

Adresse Store Torvegade 14

Postnr./By 3700 Rønne

CVR-nr. 39896834

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ikke tilstrækkeligt rengjort. I kølerum findes skimmellignende vækst på underside af køleblæser.

Opvaskemaskinen fremstår med udtalte kalkaflejringer. På oversiden af spulearm findes tykke belægninger, hvilket vurderes at bestå af kalkaflejringer, hvori biofilm, fedt og skimmellignende vækst ophobes.

Fotodokumentation optaget af forholdene.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Forholdet vil straks blive bragt i orden.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomhedens risikoanalyse indbefatter ikke procestrin tilvirkning, eller efterfølgende opbevaring, af hjemmerørte mayonnaisesalater. Virksomheden har ikke forholdt sig til om der er sket ændring af PH i produktet ved opblanding, og om kriterier for opbevaring af produktet ændres.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden vil få tilpasset risikoanalyser.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

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

30-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk