

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ristorante Pizzeria Italia**

Adresse **Brotorvet 3**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **10873886**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-03-2023



Tidligere kontrol

Dato	01-04-2022	
Dato	17-12-2021	
Dato	29-10-2021	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndvaskefaciliteter med adgang til rindende koldt og varmt vand, sæbe samt mulighed for tørring af hænder med engangspapir. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring på køl og frys, herunder kontrolleret temperatur, adskillelse og tildækning. Ok.

Kontrolleret virksomhedens opvaskefaciliteter, herunder rent og urent område og at skyllevandstemperature er >80 grader celsius. Ok.

Virksomheden har redegjort for varmebehandling og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om rettesnore for nedkøling, her at nedkølingen skal ske fra 65-10 grader celsius på maks. 4 timer.

Kontrolleret at der ikke er direkte forbindelse mellem forrum og toilet til produktionslokaler. Ok.

Virksomheden har redegjort for sygdomsprotokol. Ok. Vejledt generelt om procedurer ved håndtering af norovirus/roskildesygge blandt medarbejdere og/eller personer i husstanden, herunder at man først møder på arbejde 48 timer efter symptomers ophør samt nulstilling af køkken ved formodet udbrud.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler og udstyr: kølerum, kummefrysere og opvaskemaskine.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 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 **Ristorante Pizzeria Italia**

Adresse **Brotorvet 3**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **10873886**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Ingen anmærkninger.

Kontrolleret skadedyrssikring af køkken, herunder at vindue og døre er tætsluttende. Virksomheden har opsat insekt net ved vindue i køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling for perioden december 2022 til dags dato.

Virksomheden har fremvist termometre samt demonstreret anvendelsen heraf. Ingen anmærkninger.

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

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

Fødevarestyrelsen

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

17-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift