

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skavenhus Restaurant**

Adresse Skavenvej 34

Postnr./By 6880 Tarm

CVR-nr. 17456040

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

09-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 03-10-2023	
Dato 17-08-2023	
Dato 10-08-2023	
Offentliggørelse af kontrolrapport	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt opbevaringstemperatur i 2 kølerum og kontrolleret tilstrækkelig tildækning af fødevarer samt adskillelse mellem rå og spiseklare produkter. Kontrolleret virksomhedens procedure ved egen afhentning af fødevarer med fastsat kølekrav. Kontrolleret procedure for holdbarhedsstyring og fastsættelse af holdbarhed for optøet tunmousse, optøede vildtbøffer samt pålægsfade. Kontrolleret procedure for optøning af kogte kyllingestrimler samt fersk kalkunkød. Virksomheden oplyser, at optøet kalkunkød får en holdbarhed på ca. 3 dage. Af mærkningen for kalkunkødet fremgår det, at holdbarheden i køleskab er 24 timer. Kalkunkødet er mærket med en "bedst før dato" og virksomheden har redegjort for sensorisk vurdering inden brug. Generelt vejledt om metode, således det sikres, at anvisninger på produkter følges. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkenområde med produktion herunder inventar og udstyr, køle/fryserum samt opvaskeområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskærpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skavenhus Restaurant**

Adresse Skavenvej 34

Postnr./By 6880 Tarm

CVR-nr. 17456040

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret i køkkenet, hvor der ved tilsynets start er produktion af bagværk samt sauce, er der mange levende bananfluer, disse flakker rundt i hele køkkenet og sidder på mange overflader. Især det varme køkken og rundt ved opvaskeområdet, hvor der bl.a. er rent service, er massivt angrebet

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi gjort noget ved.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste tilsyn til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

09-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk