

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Spisestedet Skave Pizza**

Adresse **Nørrevang 2A**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **43463519**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

19-09-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, allergener, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi og registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Kontrolleret, at vask til håndvask er tilgængelig og hensigtsmæssig placeret samt forsynet med sæbe og papir til aftørring af hænder. Ingen anmærkninger. Vejledt om, at det vil være hensigtsmæssigt, at placere endnu en håndvask i diskområde.

Fulgt op på kundehenvendelse vedrørende mistanke om fødevarebåren sygdom. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vurdering af 4 dages holdbarhed på revet skinke, hygiejnisk håndtering ved tilvirkning af revet skinke, revet ost samt snittet løg. Varmebehandling af fødevarer.

Virksomheden redegjorde for varmebehandling af fødevarer og oplyser, at snittemaskinen vaskes ved fødevareskift.

Virksomheden redegjorde for brug af indstikstermometer ved kontrol af kernetemperatur ved varmebehandling til min. 75 °C.

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 5 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 Spisestedet Skave Pizza

Adresse Nørrevang 2A

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 43463519

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Ok.

Vejledt generelt om anvendelse af desinfektionsmidler, herunder udførelse af rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange samt brug af godkendte desinfektionsmidler.

Kontrolleret, at der er adgang til hensigtsmæssig placeret personalet toilet, og at der ikke er direkte adgang fra toiletter til lokaler hvor der håndteres fødevarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring i kølerum, ovn samt underlag på gulv foran pizzabord.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret, at skriftlig risikoanalyse og egenkontrolprogram er tilgængelig og dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse på procestrin varmebehandling samt udpegning af dette trin som et kritisk kontrolpunkt. Ingen anmærkninger.

Vejledt om nyeste eksempel på risikoanalyse og egenkontrolprogram på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Vejledt om løsning for udarbejdelse af materiale som sikrer, at allergene ingredienser kan oplyses til kunden umiddelbart.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe lav og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato.

Fødevarestyrelsen

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

19-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk