

# Kontrolrapport

Virksomhed **Løvbjerg Supermarked**

Delikatesse  
Adresse Koldingvej 130  
Postnr./By 8800 Viborg  
CVR-nr. 17888749

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

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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		
11-04-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	13-03-2018	
Dato		
Dato		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarng af fødevarer på køl, herunder adskillelse, tildækning og temperatur.

Følgende er konstateret: Stålvask i køkken anvendes både til håndvask og andre aktiviteter som skylning af grønt.

Virksomheden fremstiller sandwich, skærer pålæg, steger roastbeef, kamsteg og frikadeller ud fra færdigrørt fars. Der laves en del ud af huset og varmeretter enkelte dage. Det vurderes at produktionen er af sådan et omfang, at der bør være en selvstændig håndvask i køkkenet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for særskilt håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, kølerum og opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan og dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling samt varmholdelse.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Vejledt generelt om krav til

# Kontrolrapport

Virksomhed **Løvbjerg Supermarked**

---

Delikatesse

---

Adresse Koldingvej 130

---

Postnr./By 8800 Viborg

---

CVR-nr. 17888749

---

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,

2) at det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til man har været symptomfri i mindst to døgn,

3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré.

Mærkning og information: Kontrolleret information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

11-04-2019

Dato