



Virksomhed **Lille Bjørn, LB NORDBY APS**

Adresse Nordby Hovedgade 28

Postnr./By 8305 Samsø

| Smiley-regler kontrolleret          | Resultat* |
|-------------------------------------|-----------|
| Hygiejne: Behandling af fødevarer   | 1         |
| Rengøring                           | 1         |
| Vedligeholdelse (lokaler, inventar) | 1         |
| Uddannelse i hygiejne               | 1         |
| Virksomhedens egenkontrol           | 1         |
| Mærkning og information             |           |
| Godkendelser m.v.                   | 1         |

\*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.  
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

| Andre regler kontrolleret | Resultat |
|---------------------------|----------|
|                           |          |

|  |                 |  |
|--|-----------------|--|
| Denne kontrol, dato                                      |                 |  |
| 07-07-2008   |                 |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>                                 |                 |  |
| Dato   | 06-06-2007      |  |
|  |                 |  |
| Dato   | 25-07-2006      |  |
|  |                 |  |
| Dato   | 11-07-2005      |  |
|  |                 |  |
| <b>Resultat</b>  | <b>Kategori</b> | <b>Betyder</b>   |
| 1  |                 | Ingen anmærkninger                                       |
| 2  |                 | Indskærpelse*  |
| 3  |                 | Påbud eller forbud                                       |
| 4  |                 | Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget |
| *Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen. |                 |  |

Få mere at vide: [www.fvst.dk/smiley](http://www.fvst.dk/smiley)

### Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Opbevaring af fødevarer i frost- og køleskabe, temperatur og adskillelse kontrolleret, OK

Hygiejne: Rengøring: Køkken, lagerrum, Café og toiletter kontrolleret OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse (lokaler, inventar): Køkken og Café toiletter kontrolleret, OK

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret dokumentation for at personer, som behandler fødevarer, har gennemført certifikatuddannelsen i fødevarerhygiejne eller tilsvarende. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for temperaturkontrol, modtagekontrol, afvigelser og handling kontrollert, OK.

Godkendelser m.v.: Udleveret blanket om kontrol i virksomheder. Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Ordinært tilsyn  Opfølgende tilsyn  Bestilt af virksomhed  Kontrolkampagne  Godkendelser m.v.  Prøver udtaget

Fødevarerregion Nord  
Kontrolafdeling Århus

Sønderskovvej 5  
8520 Lystrup

T 72 27 50 00  
F 72 27 50 01

[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)  
[kontr.aarhus.nord@fvst.dk](mailto:kontr.aarhus.nord@fvst.dk)

45 min

Tilsynets varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar:  Enig  Uenig  Fejl rettes straks  Andet: