

Kontrolrapport



Virksomhed **Delikatessen**

Adresse **Lodbergsvej 159A**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **34020213**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

27-05-2020



Tidligere kontrol

Dato	05-07-2019	
Dato	14-02-2019	
Dato	14-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at vask til håndvask er tilgængelig og hensigtsmæssig placeret samt forsynet med sæbe og papir til aftørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at der er adgang til hensigtsmæssig placeret personaletoilet, og at der ikke er direkte adgang fra toiletter til lokaler hvor der håndteres fødevarer. Ingen anmærkninger. Vejledt om løsning med montering af selvlukker på dør til personaletoilet om nødvendigt.

Kontrolleret, at fødevarer optøes ved temperaturer der ikke medfører sundhedsfare. Virksomheden redegjorde for optøning ved max. 5 °C. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder, 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 og ikke bør håndtere fødevarer i mindst 2 døgn efter symptomophør, at man er særligt opmærksom på håndhygiejne og er iklædt egnet og rent arbejdstøj. Virksomheden redegjorde herfor. Ingen anmærkninger.

Vejledt om, at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Delikatessen**

Adresse Lodbergsvej 159A

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 34020213

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af flisegulv bag serveringsdisk, i baglokale og isafdeling uden anmærkninger. Kontrolleret, at inventar og maskiner er hele, rengøringsvenlige og uden rust. Ingen anmærkninger. Vejledt om løsning for væg bag frituregryder, som vil gøre den nemmere at rengøre.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling og varmholdelse for perioden august til oktober 2019 samt maj 2020. Ingen anmærkninger.

Set risikoanalyse for personlig hygiejne og uddannelse samt udpegning af kritiske kontrolpunkter uden anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme. Vejledt om løsning for instruktion af medarbejdere om smitteveje for fødevarebårne sygdomme og vask af arbejdsbeklædning.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-05-2020

Dato