

Kontrolrapport

Virksomhed **Løvbjerg Supermarked**

Slagter
Adresse **Åboulevarden 65**
Postnr./By **6880 Tarm**
CVR-nr. **17888749**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
01-09-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	18-02-2020	
Dato	23-07-2019	
Dato	10-07-2019	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden har oplyst om gode arbejdsgange for håndtering af råvarer til hakning, for hakning og emballering af kød samt for distribution af hakket kød, som minimerer risiko for kontaminering, Ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperatur i kølerum med opbevaring af råvarer til 3,9 °c samt ved hakket kød til 2,6 °c og i impuls kølere som anvendes til opbevaring af kød som hakkes i virksomheden til henholdsvis -1,0 og 3,7 °c. Virksomheden anvender en hakker med køl, som rengøres inden hver hakning. Set virksomhedens nedskrevne procedurer for håndtering og fremstilling af hakket kød, Ok.

Vejledt generelt om, at virksomheden kan stille krav til råvareleverandøren af kød til hakning, om overholdelse af mikrobiologiske kriterier.

Kontrolleret at anvendt desinfektionsmiddel er godkendt for anvendelse i fødevarevirksomheder, Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde for hakning af kød, kødhakker.

Virksomheden har fremvist en procedurebeskrivelse for rengøring af- og tjek af renholdelse af kødhakker, at hakkeren er nedkølet og at der bruges indlægspose til at fore kødkasser

