

Kontrolrapport



Virksomhed **Løvbjerg Supermarked**

Slagter
Adresse Randersvej 60
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	
Mærkning og information	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
10-12-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 22-03-2019	
Dato 26-04-2018	
Dato 05-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der blev fundet 4 kasser med råvarer til hakket kød hvor holdbarheden var overskredet.

Mærket bedst før 6.12 2020.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Ansvarlig for virksomheden oplyser at de er placeret forkert i køleren og at de bliver kasseret.

Kontrolleret at virksomheden har gode arbejdsgange der sikre beskyttelse mod kontaminering ved hakning af kød, ingen anmærkninger. Målt temperature ved hakket kød og ved råvarer til hakket kød, ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af emballage til hakket kød, ingen anmærkninger.

Kontrolleer kølekæde ved hakning af kød, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder virketid og udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange.

Kontrolleret rengøring af udstyr og redskaber der kommer i kontakt med hakket kød, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse omkring hakning af kød.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift