

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	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
14-07-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 15-06-2020	
Dato 11-04-2019	
Dato 13-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Følgende er konstateret: Målt temperaturer på Frokost platte indeholdende varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer, opbevaret i køle montra Temperatur målt med instikstermometer til 7,4 grader omgivelses temperaturer på 8,9 grader.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om temperatur opbevarings krav, virksomheden oplyste at temperaturer kontrolleres ved at aflæse temperatur på køler. Vejledt konkret om måling direkte i produktet. Virksomheden kasserede straks alle færdig retter på køl.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer på køl og frost samt i varmholdelse skab, herunder målt temperaturer i varmskab Gennemgået virksomhedens procedurer for nedkøling, dette gøre i små portioner i flade kantiner. Set funktionelt termometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidler, herunder koncentration, virketid og

