

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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ 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 impulskølere 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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

2 timer 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrollrapport

Virksomhed **Løvbjerg Supermarked**

Slagter

Adresse Åboulevarden 65

Postnr./By 6880 Tarm

CVR-nr. 17888749

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

med som der hakkes i, OK. Virksomheden oplyser, at da der udelukkende hakkes oksekød om mandagen, rengøres hakker inkl. løse dele efter hakning, og igen mandag morgen inden der hakkes igen, Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse baseret på HACCP-principperne for hakning af kød samt for vurdering af mikrobiologiske risici.

Vejledt generelt om, at virksomheden specifik skal have vurderet risikoen for salmonella, herunder foranstaltninger for, hvis der er/bliver fundet salmonella i hakket kød fra virksomheden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagerkontrol af fersk kød og for temperaturkontrol af køleanordninger med opbevaring af hakket kød fra sidste kontrol og til 31. august 2020.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæring på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren. Følgende fødevarekontaktmateriale er kontrolleret: Blå inderposer som anvendes til kontakt med hakket kød.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-09-2020

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift