

# Kontrolrapport



Virksomhed **Løvbjerg Supermarked**

Slagter

Adresse **Rugvang 36**

Postnr./By **5210 Odense NV**

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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

Denne kontrol, dato

**05-10-2020**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 11-01-2019 |  |
| Dato | 10-07-2018 |  |
| Dato | 19-10-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af råvarer til hakket kød og hakket kødprodukter, ingen anmærkninger. Kontrolleret gode arbejdsgange for hakning og pakning af svine og oksekød, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperatur i kølerum med råvarer samt i køledisk med salg af hakket kød, ingen anmærkninger. Kontrolleret mængde af hakket kød og kødprodukter, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret procedure for rengøring af hakkemaskine, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse for hakket kød, med udgangspunkt i mikrobiologiske risici, ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed