

Kontrolrapport



Virksomhed **Løvbjerg Supermarked**

Slagter

Adresse **Otte Ruds Gade 98**

Postnr./By **8200 Aarhus N**

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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

30-10-2020



Tidligere kontrol

Dato	10-09-2020	
Dato	18-09-2019	
Dato	08-04-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der produceres hakket og tilberedt kød under 2t ugentligt. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Procedurer for håndtering og behandling af hakket oksekød gennemgået. Kontrolleret temperatur ved opbevaring på køl. Hakning på maskiner med køl. Kød til hakning modtages klar til hakning uden yderligere udskæring. Kød til hakning anvendes inden for kort tid efter modtagelse. Eget hakket kød gives 24 timers holdbarhed, hvis ikke solgt inden 24 timer anvendes kødet til varmebehandlede retter/fryses indenfor 24 timer. Kød som hakkes, fra afpuds anvendes udelukkende til varmebehandlede produkter. Efter hakningen sættes det hakkede kød kortvarigt på frost for at få temperaturen ned i kødet.

Hygiejne: Rengøring: Gode arbejdsgange for rengøring efter hakning gennemgået, hakker afskylles, vaskes med rengøringsmiddel og desinficeret med fvst godkendt middel, hakkehus mv. vaskes i opvask med skyl over 80 grader,ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse i forhold til aktiviteten hakning af kød.I risikoanalyse for hakket kød indeholder beskrivelse af riskofaktorer og mikrobiologiske kriterier/salmonella/E.coli, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk