

Kontrolrapport

Virksomhed **Løvbjerg Supermarked**

Delikatesse
Adresse Hjertingvej 15
Postnr./By 6800 Varde
CVR-nr. 17888749

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	
08-03-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 08-09-2020	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden nedkøler blandt andet dagens middag som skal sælges i butikken. Virksomheden nedkøler op til flere gange om ugen i frostrum og derefter i kølerum. Virksomhedens nedkølet produkter i køledisk, fryserum samt kølerum er kontrolleret og er alle målt til 5 grader efter endt nedkøling. Virksomheden nedkøler 2 forskellige gryderetter under tilsynet. Virksomheden oplyser at der er 54 minutter tilbage af nedkølingstiden. Virksomhedens oplysningerne om starttid/temperatur som den målte temperatur under tilsynet er lagt ind i SITT i samarbejde med virksomheden. SITTi oplyser at nedkølingen er sikker. Virksomheden har redegjort for procedurer og arbejdsgange i forbindelse med nedkøling af flæskesteg, kødsauce samt gryderetter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens risikoanalyse for nedkøling samt virksomhedens HACCP plan for nedkøling. Virksomheden har redegjort for procedurer som er holdt op mod virksomhedens risikoanalyse og HACCP plan. Virksomheden har redegjort for korrigerende handlinger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater

