

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

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	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelse givet før 2022

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	
<b>18-07-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 21-01-2022	
Dato 05-10-2020	
Dato 11-01-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionsområde, stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperaturer i virksomhedens køleenheder på lager samt i kølemontre i butik. Kontrolleret mundtlige procedurer for produktion af frikadeller herunder temperaturkontrol samt procedurer for varmeholdelse af frikadeller i varmeskab, ingen anmærkninger. Kontrolleret mundtlige procedurer for produktion af røgvarer, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret: opbevaringstemperatur i kølemontre ved indgang til butik. Følgende er konstateret: på øverste hylde i kølemontren måles kølekrævende fødevarer med IR-termometer til mellem 8-10 grader. Under kontrollen kan det konstateres at køleren er ved at afrime. Virksomheden smider straks fødevarerne ud.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for opbevaring af kølekrævende fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølemontre med opbevaring af færdigvarer udbudt i butik samt renholdelse af

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

