

Kontrolrapport



Virksomhed **Løvbjerg Supermarked A/S**

Slagter

Adresse Strevelinsvej 11

Postnr./By 7000 Fredericia

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

Denne kontrol, dato		
18-08-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	11-11-2019	
Dato	31-07-2019	
Dato	24-07-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: gennemgået procedure for hakning af kød, kødet hakkes og pakkes ved opstart af dagens produktion med rengjorte maskiner ved skift mellem oksekød og svin skillesmaskinen og rengøres.. Kontrolleret uden anmærkninger, opbevaringstemperatur på råvarer samt tildækning og adskillelse fra andre produkter samt kontrolleret temperatur på kølemontre og opbevaring af emballage der anvendes til emballering af hakket kød.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af kølerum og produktionsområde herunder arbejds gang for adskillelse, rengøring og desinfektion af kødhakkere.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiskrisiko i forbindelse med kød samt gennemgået virksomhedens skriftlige procedure for fremstilling af hakket kød.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for juni til august 2020 på opbevaringstemperatur på kølerum og køleboks.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed