

Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Glesborg Bygade 54

Postnr./By 8585 Glesborg

CVR-nr. 67781716

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

23-09-2019



Tidligere kontrol

Dato 23-08-2018	
Dato 18-07-2018	
Dato 04-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået

fremstillingsmetode for fremstilling af sylte fra start til slut, ingen bemærkninger.

Vejledt generelt om sikker varmebehandling af krydderier ved fremstilling til sylte.

Hygiejne: Rengøring: kontrolleret renholdelse af produktionslokale og produktbærende overflader, ok.

Følgende er konstateret: renholdelse af stålvogn og kanter langs gulv disse var lettere snavset. I opvaskeafdelingen stod rengjort opvask stablet i reol, når produktionsudstyret blevet skilt ad var fade og forme våde og ikke helt rene.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om, at rengøring skal ske med tilstrækkelig hyppighed. Vejledt at rengjort udstyr tørres før det stables.

Hygiejne: Vedligeholdelse: kontrolleret vedligeholdelse af produktionslokale, ok.

Kontrolleret: virksomhedens fuger i produktionslokaler.

Følgende er konstateret: virksomhedens fuger havde flere steder sorte misfarvninger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

virksomheden oplyser at fuger udskiftes inden for kort tid.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Glesborg Bygade 54

Postnr./By 8585 Glesborg

CVR-nr. 67781716

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse i forhold til Listeria monocytogenes. Risikoanalysen indeholder risiko for patogene mikroorganismer, OK. Risikoanalysen indeholder kriterier fastsat ud fra risiko for Listeria, både spegepølser, og holdbarhed for øvrige spiseklare fødevarer, OK. Holdbarheder er fastsat ud fra centralt udarbejdede opskrifter. Rullepølser m.v. har holdbarhed under 5 dage fra anbrud, OK. Virksomheden producerer sylte ud fra lokal opskrift, sylten får 7 dages holdbarhed. Vejledt om at ved holdbarheder på max 5 dage, kan man gå ud fra at spiseklare produkter er stabiliserede mod vækst af Listeria. Der bør foreligge en mikrobiologisk vurdering af at Listeria ikke udgør en risiko, for det pågældende produkt, f.eks. ved at sætte de konserverende parametre ind i en matematisk forudsigelsesmodel for listeriavækst. Vejledt konkret om at selv en lille pH sænkning kan have stor effekt på hastigheden af Listeriabakteriers vækst.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

23-09-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift