

Kontrolrapport

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Trørødvej 76

Postnr./By 2950 Vedbæk

CVR-nr. 20595612

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
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		
29-10-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	10-10-2019	
Dato	05-04-2019	
Dato	05-03-2019	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret og gennemgået faktaark om Listeria.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Kontrolleret virksomhedens procedurer for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter og gennemgået alle procestrin for produktion af sylte i forhold til kontaminering med listeria. Virksomheden har en holdbarhed på 7 dage på sylte. Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: slagterområde herunder arbejdsborde og kølerum. Gennemgået mundlig procedurer for rengøring og desinfektion af arbejdsborde og redskaber, herunder virketid. Bødeforelæg 5.000 kr er fremsendt. Følgende er konstateret: Gulv i varemottagelsen under inventar i køleboks i område til opbevaring af fersk kød fremstår snavset og støvet med spildte indtørret fødevarer/væske. Gitter til blæser samt væg i varemottagelsen fremstår snavset med belægninger af støv. Beholder til opbevaring af krydderier fremstår med indtørret snavset. Beholder til opbevaring af rene redskaber fremstår snavset, fedtet og støvet i bunden. Plastbøtter til produktion af

