

Kontrolrapport

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Trørødvej 76

Postnr./By 2950 Vedbæk

CVR-nr. 20595612

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
18-12-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	29-10-2019	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	10-10-2019	
Dato	05-04-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på administrativ bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulv og vægge i varemottagelsen. Produktionslokale med komfur, herunder gulv under komfur samt hylder og opbevaring til rene redskaber og krydderier. Gennemgået procedure for rengøring og desinfektion af kødhakker og pålægsmaskine. Vejledt konkret om opbevaring af ren emballage, så det ikke udsættes for kontamineringsrisiko.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser, at de vil få nyt gulv i 2020. Vejledt om udskiftning af plastkasser, hvis de fremstår med dybe, mørke ridser. Yderligere vejledt om skadedyrssikring af dør fra produktionslokale ud til natur fx med fejlliste.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer fra sidste kontrolbesøg og til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport. OK.