

Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Centerpladsen 5

Postnr./By 6360 Tinglev

CVR-nr. 40981810

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| Særlige mærkningsordninger | 1 |
| 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

24-06-2020



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 02-10-2019 | |
| Dato 15-01-2019 | |
| Dato 06-08-2018 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret mulighed for håndvask ved indgangen til virksomhedens produktions lokaler. Særlig fokus på virksomhedens medarbejderes hygiejne adfærd under produktionen og herunder krydssmitte. Kontrolleret råvarer og færdigvarer er beskyttet mod kontaminering under produktion. Kontrolleret temperatur, køle- fryserum, varmediske, kølediske. Kontrolleret adskillelse mellem fersk kød/jordforurende grønt og tilberedte fødevarer, kølediske (under opbevaring, produktion)

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret daglige rengøring og periodisk rengøring af kølediske, kølerum, lager og produktionsrum. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr i kølerum, produktionsrum, kølediske, lager.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for følgende - Varmbehandling, nekøling, opbevaringstemperatur. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

