

# Kontrolrapport

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Godthåbsvej 12

Postnr./By 9230 Svenstrup J

CVR-nr. 54311117

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
02-09-2020		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	30-10-2019	
Dato	17-04-2019	
Dato	03-10-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, håndtering af fødevarer under tilsynet, stikprøvevis målt temperatur i kølemontre, kølerum og montre med varmholdelse af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Sorte belægning på vægge og gulv under opvaskebord og bag ved opvaskemaskine. Kasser med rengøringsartikler under opvaskebord, var snavsede med bl.a. gule og hvide belægninger. På gulvet i kølerum ved delikatessen stod der snavsset vand i hjørnet nærmest dørene, når kølrummet rengøres løber vandet ud i delikatessen og lagerkølerum. Ved underkant af varmholdelsesdisk, samles der snavs fra rengøring af kølerummet.

Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Diverse rulle vogne til transport af fødevarer, havde sorte belægninger fra gamle fødevarer. Under transportbåndet hen til pakkemaskine var der produktrester på

# Kontrolrapport

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Godthåbsvej 12

Postnr./By 9230 Svenstrup J

CVR-nr. 54311117

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

stativ og rullerne. Underside af skærebord var hævesænkedelen belagt med op sprøjt fra rengøringen. Der er sorte belægninger på nogle af hylderne i kølerummet. Emballageskabe under delikatesseborde er snavsede både udvendig og indvendig, bl.a. med fødevarerester.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kan godt se det og vi får gjort rent i det hele.

\*Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Der er taget billeder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis gennemgået virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opvarmning, varmholdelse, nedkøling og opbevaring af fødevarer fra juni 2020 til dags dato.

Mærkning og information: Følgende kontrolleret: Mærkning af varmholdte leverpostejer, frikadeller og færdigretter.

Følgende er konstateret: Der mangler brugsanvisning på varmholdte færdigretter, som informerer forbruger om, hvordan en varmeholdt fødevarer skal håndteres efter køb.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om gældende regler.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---