

Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Nørre Alle 27

Postnr./By 8362 Hørning

CVR-nr. 50310418

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

11-11-2020



Tidligere kontrol

Dato 04-03-2019	
Dato 06-09-2018	
Dato 03-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret mundtlige procedure fra modtagelse af kød, opretholdelse af kølekæde, adskillelse under opbevaring, arbejdsgange i forhold til hakning af forskellige kødtyper og evt. ved tidsforskudt hakning i løbet af dagen, pakning samt fastsættelse af holdbarhed, målt temperatur i kølerum og butiksmontre, ingen anmærkninger. Virksomheden giver deres hakket kød max. 24 timers holdbarhed. Der hakkes under 2 tons kød om ugen. Som en del af kontrolkampagnen "Mikrobiologisk kvalitet af hakket kød", er der forud for kontrolbesøget udtaget prøver af hakket kød. Analyseresultaterne bliver vurderet sammen med dagens observationer i virksomheden, og indgår i resultaterne af kampagnekontrollen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler, hvor der hakkes kød. Gennemgået procedure for rengøring og desinfektion af hakkemaskine og produktionsområdet omkring, ingen anmærkninger. Hakkemaskinen var i brug under tilsyn, så rengøring af hakkemaskine er ikke kontrolleret.

Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedure for opbevaring af kødbakker og hvordan det sikres, at de er rene ved anvendelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med henblik på mikrobiologiske



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Nørre Alle 27

Postnr./By 8362 Hørning

CVR-nr. 50310418

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

risici herunder risiko for salmonella og E.coli.