

# Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Langeskov Centret 2

Postnr./By 5550 Langeskov

CVR-nr. 38180312

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	
<b>30-09-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 19-05-2020	
Dato 05-11-2019	
Dato 17-05-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at virksomheden har gode arbejdsgange der sikre at råvarer og færdigvarer beskyttes mod kontaminering under opbevaring, tilvirkning og salg. Kontrolleret at råvarer opbevares ved korrekte temperaturer og at kølekæden ikke brydes. Kontrolleret procedurer for hakning af kød herunder evt. mellemliggende rengøring af hakker og friskhed af det kød der hakkes.

Kontrolleret at hakket kød opbevares ved højst 5 grader C  
Hygiejne: Rengøring: Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøringsprocedurer samt desinfektionsprocedurer af hakker samt udstyr. Kontrolleret at rengjort udstyr samt kar/kødkasser opbevares på en måde, så kontaminering forebygges.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrol procedure for håndtering og hakning af kød. Virksomhede oplyser at kædens risikoanalyse for vurdering af mikrobiologiske risici, hvor der specifikt er vurderet risiko for salmonella, herunder foranstaltninger, hvis der er fundet salmonella i hakket kød fra virksomheden er under udarbejdelse



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