

Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Centerpladsen 5

Postnr./By 6360 Tinglev

CVR-nr. 40981810

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

09-09-2020



Tidligere kontrol

Dato 24-06-2020	
Dato 02-10-2019	
Dato 15-01-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 02-10-2020.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt temperatur i kødstykker i kølerum ti under 2 grader. Gennemgået procedurer for hakning, og det oplyses, at der pt kun er en kødhakker i virksomheden. Gennemgået flow for hakning, herunder blandt andet hvilket kød der hakkes først, samt opbevaring af hus mellem hakning. Vejledt om at man med fordel kan opbevare hakkehus på køl efter frste hakning, hvis man skal hakke på et senere tidspunkt pga travlhed.

Gennemgået fastsættelse af holdbarheder, der er sat til under 24 timer.

Som en del af kontrollkampagnen "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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af hakkehus, kniv, hulskive. Hakkehus har været i brug inden tilsynets start og derfor kan rengøring ikke kontrolleres af hakkehus o.a. Kontrolleret rengøring af slagterafdelingens område i kølerum, samt opskæringsområde herunder skæreplanke.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Centerpladsen 5

Postnr./By 6360 Tinglev

CVR-nr. 40981810

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for vurdering af mikrobiologiske risici. Der er i risikoanalysen og flowdiagram ikke præciseret, hvordan der gøres i praksis efter hakning mht hakkehus (straksrengøring eller køleopbevaring af kølehus) og der er ikke nogen specifik risikovurdering mht patogene bakterier, herunder både salmonella og E.Coli.