

# Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Torvet 3

Postnr./By 5750 Ringe

CVR-nr. 41287519

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

18-09-2020



## Tidligere kontrol

Dato 10-06-2020	
Dato 25-09-2019	
Dato 05-09-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået procedurer for produktion af hakket kød inkl. håndtering af rå kød inden hakning, procedure for portionering og pakning af hakket kød, opbevaring, adskillelse ved opbevaring og hakning samt sikring af temperatur i forbindelse med produktion. Virksomheden oplyser at den kun foretager hakningen i en arbejdsgang om formiddagen og der kun anvendes kød specielt hjemtaget til formålet. Procedure for sikring af at der anvendes friske råvarer. Procedure for sikring af at kølekæden ikke brydes. Kontrolleret procedure for personlig hygiejne herunder faciliteter for hygiejnisk håndvask og aftørring af hænder. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret arbejdsgange for rengøring og desinfektion af hakker, kødkasser, pakkemaskine, udstyr og redskaber anvendt til fremstilling af hakket kød samt anvendelse af desinfektionsmidlet, udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange. OK

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har kendskab til og følger egenkontrollens beskrevne procedurer for fremstilling af hakket kød, herunder implementering af de gode arbejdsgange for fremstilling af hakket kød. OK.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse og opbevaring af fødevarer på køl/frost for perioden fra juni 2020 til d.d. OK



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