

Kontrolrapport

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Skovvej 3

Postnr./By 4622 Havdrup

CVR-nr. 18623978

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| 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 | |
| 17-11-2020 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 09-10-2019 | |
| Dato 15-03-2019 | |
| Dato 25-01-2019 | |
| Hygiejne: Rengøring | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, tildækning og adskillelse af fødevarer samt opbevaringstemperatur. Virksomhed redegør for hensigtsmæssig modning af kød. Gennemgået procedure for anvendelse af lynhakker og produktion af pølser. Virksomhed oplyser at kødhakker skilles ad, vaskes og desinficeres for at undgå krydskontaminering når der skal hakkes kød fra svin og kødhakkeren efterfølgende skal bruges til oksekød.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Lynhakker, modningsskab, røgovn, pølsemaskine, kødhakker, bordoverflader, skærebræt og pakkemaskine

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhed har udskiftet loftsplader ved produktionsmaskiner. virksomhed oplyser at skærebræt indgår i vedligeholdelsesprogram og slibes ned en til to gange årligt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater stikprøvevis for perioden januar 2020 til dags dato for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

