

Kontrolrapport

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter
Adresse Løjt Storegade 14
Postnr./By 6200 Aabenraa
CVR-nr. 40685618

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
08-12-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 13-07-2020	
Dato 17-06-2020	
Dato 11-05-2020	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum og stikprøvevis målt temperatur i kølediske i butik. Adskillelse og tildækning af fødevarer. Fødevarer korrekt hævet fra gulv. Målt temperatur i varmeskab med lune leverpostej.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af udstyr, inventar i lokaler: pølsemageri, opskæring, smørrebrødsafdeling, kølerum og stikprøvevis kontrolleret kølediske i butik. Vejledt om rengøring af kant i køledisk med fersk kød, støv langs kant mellem glas og beskyttelse samt rengøring af kompressor i kølerum til pålæg. Den fremstår med begyndende støv. Forholdet betragtes som bagatel.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning / nedkøling af fødevarer for de sidste 3 måneder.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning af færdigpakkede fødevarer som er pakket og lagt til salg i butikken. Gennemgået procedurer for hvordan virksomheden kan oplyse om ingredienser og allergener gennem hele butikkens åbningstid.