

Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Langeskov Centret 2

Postnr./By 5550 Langeskov

CVR-nr. 38180312

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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

11-02-2021



Tidligere kontrol

Dato 30-09-2020	
Dato 19-05-2020	
Dato 05-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområdet, opbevaring, adskillelse og tildækning i kølerum, stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperatur i kølediske i butik samt kontrolleret mundtlige procedurer vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler taget ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret:

Skadedyrssikring af yderdør ind til slagterafdelingen.

Følgende er konstateret: Der ses et mindre lysindfald ved fejelisten nederst på døren. Virksomheden oplyser at der løbende skiftes fejeliste, da den hurtigt bliver slidt.

Virksomheden vil påsætte en ny. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske risici, herunder foranstaltninger, hvis der bliver fundet salmonella i hakket kød fra virksomheden samt virksomhedens procedurer for håndtering af sygdom blandt personalet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

