

Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Hans Schacksvej 2

Postnr./By 5300 Kerteminde

CVR-nr. 61417818

| 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. | 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

11-03-2021



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 23-02-2021 | |
| Dato 07-10-2020 | |
| Dato 20-08-2020 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i slagterområde, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder samt opbevaring og adskillelse af fødevarer i kølerum. Kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig procedurer for salg af kød tæt på udløb af holdbarhed. Kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opskæring og hakning af kød herunder anvendelse af kød der er tæt på overskridelse af holdbarheden som anvendes til fremstilling af kødsauce, spegepølser, frikadeller o. lign. (varmbehandlet kødprodukter). Kontrolleret uden anmærkninger: På kontrolbesøget er der kontrolleret anvendelse af hakket oksekød til fremstilling af kødsauce med sidst anvendelsesdato d. 11. marts 2021 så dette er varmbehandlet indenfor 24 timer efter hakning, kontrolleret anvendelse af kødstykker som er hakket d.d. herunder mundtlig procedurer for hakning af kød der skal anvendes til varmebehandlet kødprodukter, herunder procedurer for rengøring og desinfektion mellem de 2 hakke processer, optøning af hakket kød der skal anvendes til fremstilling af spegepølser d.d. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af slagterafdeling herunder hakkemaskine, pakkebånd, håndvask, kølediske i butik samt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

