

# Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Centerpladsen 5

Postnr./By 6360 Tinglev

CVR-nr. 40981810

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

**05-03-2021**



## Tidligere kontrol

Dato 09-09-2020	
Dato 24-06-2020	
Dato 02-10-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger - Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer samt opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler.

Kontrolleret håndtering af fødevarer ved tilberedning.

Kontrolleret at der er sæbe og engangsftørring ved håndvask.

Spurgt ind til hvilke fødevarer nedkøler de og hvordan nedkøler (mængder af gangen) disse produkter. Hvor bliver de nedkølet blæstkøler eller køleskab/kølerum og hvad de bliver nedkølet i gastro bakker, små bøtter. Hvordan overvåger de nedkølingen.

Oplyst virksomheden omkring Fødevarestyrelsens værktøj SITTI på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Kontrolleret om virksomheden har nogle fødevarer de har nedkølet dagen før? Målt temperaturen i færdigretter, at de var under 5 °C.

Spurgt ind til om virksomheden i gang med nedkøling eller har nedkølet lige før tilsynet.

Kontrollere, hvilke fødevarer virksomheden opbevarer, som de selv har nedkølet. Tjek fryse skabe/rum og køle skabe/rum og sammenhold det, med de oplysninger virksomheden har givet omkring hvad de nedkøler.

Fik virksomheden til at demonstrere, hvordan de måler temperaturen og kontrolleret at bruger de et kalibreret termometer og hvordan de kalibrer deres termometer og



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Centerpladsen 5

Postnr./By 6360 Tinglev

CVR-nr. 40981810

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

hvordan kalibrer de deres termometer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger - vedligeholdelse af lokaler og inventar i slagterafdeling, kølerum, frostboks, depotrum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger - om virksomheden har de en risikoanalyse på procestrin nedkøling, om de gjort sig nogen overvejelser om risikoen, er kritiske grænser udpeget og valideret.

Set virksomhedens skriftlige procedurer/HACCP plan. Her skal de havde beskrevet, procedurer for nedkøling, hvordan de overvåger, hvor tit de skal dokumentere, og hvilke korrigerende handlinger de har ved fejl.

Dokumentation af nedkølingen – kontrolleret om de virksomheden følger den frekvens de har beskrevet. Set for følgende periode 2021. Kontrolleret om det er relevante fødevarer de dokumenterer nedkøling på og kommer de rundt om alle deres relevante produkter inden for en given periode.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret fesk kød og pålæg for holdbarhedsangivelse herunder at dato for ”bedst før” eller ”sidste anvendelsesdato” kontrolleret om virksomheden skiltes med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger - Kontrolleret obligatorisk mærkning af kalvekød. Følgende fødevarer er kontrolleret uden anmærkninger: Kalvelever - kalve udkæringer og set dokumentation for at det er kalv.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---