

# Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Glesborg Bygade 54

Postnr./By 8585 Glesborg

CVR-nr. 67781716

| 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.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               | 1        |
| 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

Denne kontrol, dato

**11-06-2021**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 24-09-2020 |  |
| Dato 27-08-2020 |  |
| Dato 23-09-2019 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens gode arbejdsgange til begrænsning af dannelse af PAH i forbindelse med røgning af fødevarer. Virksomheden har redegjort mundtligt for produktion. Der anvendes bølge smuld, røgovn var i brug under tilsynet Evt. mørkere produkter frasorteres, der anvendes forudindstillede programmer (inddirekte røgning) og opskrifter anvendes, produkterne opbevares godt løftet fra ovnbund og lufttilstrømning kan styres og det sikres af produkterne ikke rører ovnsiderne indvendigt. Ingen bemærkninger.

Hygiejne: Rengøring: røgovnen var i brug under tilsynet, gennemgået rengørings procedure, ok virksomheden oplyser at der kun anvendes stænger og ingen riste, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrol af virksomheden risikoanalyse vedr. røgning. Ingen bemærkninger.

Kemiske forureninger: der foretages kun røgning efter traditionelle metoder og indirekte røgning der giver lav risiko, ok



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift