

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Storegade 10

Postnr./By 6310 Broager

CVR-nr. 66288412

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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		
25-01-2022		
Tidligere kontrol		
Dato	30-08-2021	
Dato	24-11-2020	
Dato	09-09-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur af fødevarer på køl og frost. Virksomheden har gjort rede for god håndhygiejne, herunder vask af hænder samt udskiftning af handsker.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr samt rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene samt at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Lynhakker fremstår flere steder med belægninger, både kalk- og fødevarebelægninger ved knive og andre produktberørende steder, samt ved overflader, kanter og hjørner omkring. I pølsestopper ses tydelige rester af kød, både i tragt samt i samling, hvor der desuden ses påbegyndende rust enkelte steder. Computertastatur fremstår med tydelige belægninger, ligeledes fremstår emballeringsmaskine udvendigt med kalk- og fødevarebelægninger, som er direkte ved siden af bord, hvor der skæres kød. Hylde med bl.a. krydderier i tørvarelager fremstår med fødevarerester, direkte på og under produkter. Gulv under hylde fremstår med fødevarerester.

Der er taget fotodokumentation.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

