

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Humlebækvej 2

Postnr./By 3480 Fredensborg

CVR-nr. 69266517

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| 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 | |
| | 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 | |
| 03-02-2022 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 01-11-2021 | |
| Dato 15-04-2021 | |
| Dato 22-09-2020 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask

procedurer i produktion/opskæringslokale. Opbevaring,

temperatur og adskillelse af fødevarer i kølerum samt

køleinventar i butik. Fødevarer fri fra gulv. Personale bærer

egnet og rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Inventar og udstyr i produktion/opskæringslokale.

Opvaskemaskine, arbejdsborde, væg og gulv i kølerum.

Køleinventar og hylder i butik.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Skærebrætter fremstår vedligeholdte samt

hylder i kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation

af egenkontrollens gennemførelse og resultater for

varemodtagelse og opbevaringstemperatur for perioden

november 2021 til dags dato.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om

allergener kan fås på forespørgsel.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Oksekulotte jf.

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

