

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter
Adresse Løjt Storegade 14
Postnr./By 6200 Aabenraa
CVR-nr. 40685618

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	
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	
15-06-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 10-05-2021	
Dato 08-12-2020	
Dato 13-07-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i kølediske i butik herunder også ved fersk fisk. Set klipning af ringriddere.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidler, herunder: koncentration, virketid og udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange. Vejledt generelt om: fokus på at virketid og efterskyldning med rent vand kan gælde for enkelte produkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden anvender 2 godkendte desinfektionsmidler men anvender også

desinfektionsservietter til hænder som ikke er godkendte af Fødevarestyrelsen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for anvendelse af godkendte desinfektionsmidler og at der på Fvst.dk findes liste over godkendte desinfektionsmidler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Redegjort for nedkøling af svenskpølseret produceret i dag. Proceduren stemmer overens med virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for nedkøling

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Løjt Storegade 14

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 40685618

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

hvor nedkøling skal foregå fra 65 -10 grader indenfor 3 timer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling for de seneste 5 måneder.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Vejledt generelt om regler for registrering ved levering af animalske fødevarer fra detail til detail (1/3-reglen) eller oplagringsreglen.

Fødevarestyrelsen

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

15-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift