

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen Fensmark**

Slagter/delikatessse.

Adresse Næstvedvej 2

Postnr./By 4684 Holmegaard

CVR-nr. 10708915

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
<b>26-01-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 04-05-2022	
Dato 22-11-2021	
Dato 12-10-2020	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og

håndtering, opbevaring og adskillelse af fødevarer på

kolonialvarelager, på køl og på frost, herunder

temperaturmålinger, adskillelse af rå og spiseklare fødevarer i

produktionen. Stikprøvevist kontrolleret

opbevaringstemperatur på kød, salat og i varmholdelseskab i

butik. ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: I lokale, mellem produktionslokale og

varemodtagelseslager, der fungerer som forrum til

personalet toilet, var der placeret en kvartpalle med emballeret

bøtter med fødevarer. Virksomheden oplyser, at det var

placeret der midlertidigt, i forbindelse med varemodtagelse og

fjernede produkterne med det samme. Forholdet vurderes

under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for varemodtagelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionslokaler og serveringsområde herunder skærestue,

pølsemejeri, koloniallager, køle- og frostrum,

tilvirkningskøkkener til hh. kold og varm tilberedning,

produktbærende overflader, opvaskeområder varmeskab,

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

