

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter og delikatesse

Adresse Erritsø Bygade 109

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 69167217

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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 indskærpelse givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
14-02-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 25-10-2022	
Dato 23-06-2022	
Dato 24-05-2022	
Mærkning og information	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer til fremstilling af fermenterede fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden

har procedurer for vurdering af kvaliteten af råvarer. At

virksomheden anvender en velafprøvet opskrift. Der anvendes udelukkende opskrifter fra krydderileverandør At

virksomheden har procedurer til at revurdere opskrifter hvis disse ændres. Virksomheden ændrer ikke i standardiserede opskrifter At virksomheden anvender egnet starterkultur. Der

anvendes GDL som er tilsat krydderiblandingerne. At virksomheden doserer starterkulturer eller surhedsregulerende midler iht. forskrift At virksomheden har kontrolprocedurer der

sikrer at fermenteringen skrider frem som den skal. foreskrifter fra følges i forhold til modning ved 15 -20 grader i min. 2 døgn

samt efterfølgende tørring til et svind på 18 - 20%.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram / risikoanalyse for punktet fermentering, Herunder om de

beskrevne procedurer følges. Kontrolleret dokumentation for udført kontrol af svind i forbindelse med modning af

spegepølser. OK.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Fødevestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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