

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Hans Schacksvej 2

Postnr./By 5300 Kerteminde

CVR-nr. 61417818

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-05-2023



## Tidligere kontrol

Dato 07-03-2023	
Dato 23-09-2022	
Dato 15-07-2022	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens mundtlige og skriftlige procedurer til fremstilling af fermenterede fødevarer, herunder spegepølser.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden har procedurer for vurdering af kvaliteten af råvarer. At virksomheden anvender en velafprøvet opskrift. At virksomheden har procedurer til at revurdere opskrifter hvis disse ændres. Virksomheden ændrer ikke ved opskrifter. Virksomheden anvender ikke starterkultur, men anvender GDL til kemisk fermentering af pølserne. At virksomheden doserer surhedsregulerende midler iht. forskrift. Virksomhedens mundtlige procedurer for korrekt tørresvind herunder at spegepølser vejes efter stopning og vejes igen efter modning og røgning. Virksomheden er vejledt om sikker fermentering, samt udleveret "fakta-ark om fermenterede kødprodukter - pølser"

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende herunder aktiviteten fermentering, samt set Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for korrekt tørring af spegepølser i perioden fra februar 2023 og til dags dato.

Fødevestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)