

Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Ejbøvej 21

Postnr./By 4632 Bjæverskov

CVR-nr. 50022528

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

26-06-2019



Tidligere kontrol

Dato 08-10-2018	
Dato 07-02-2018	
Dato 16-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer under produktion, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger. Gennemgået procedurer for tilvirkning af smøbrød således at pålæg sættes på køl straks efter brug. Virksomheden har mundtligt redegjort for hakning af kød samt for oplysning om allergene ingredienser.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret generel rengøring af produktion og udstyr. Ingen anmærkninger. Gitre til ventilatorer i kølerum fremstår ikke tilstrækkeligt rengjorte. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden oplyser, at de vil blive rengjort d.d.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af udstyr og lokaler som køleskuffer og varmeskab.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af temperaturer ved varemottagelse, opbevaring, varmebehandling, varmeholdelse og nedkøling fra januar til d.d. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

