

Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

slagter/delikatesse

Adresse Lindhardsvej 1

Postnr./By 4690 Haslev

CVR-nr. 54660510

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

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

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

02-10-2019



Tidligere kontrol

Dato 22-05-2019	
Dato 30-01-2019	
Dato 07-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig procedure for produktion af sylte herunder råvarer, tilvirkning, saltning, varmebehandling, udskæring, opbevaring og holdbarhed og procedure for at undgå krydskontamination med Listeria. Kontrolleret procedure for opskæring af pålæg herunder rækkefølge, godkendte desinfektionsmidler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af udstyr til anvendelse af produktion af sylte og renholdelse af slicer, gulve, døre samt loft i kølerum. Konkret vejledt om placering af rent udstyr for at undgå krydskontaminering med Listeria. Kontrolleret den mundtlig procedure for rengøring af pålægsmaskine herunder mellemliggende rengøring og desinfektion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktbærende og produktberørende overflader udstyr til brug ved sylteproduktion, lofter i kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse herunder HACCP-plan for patogene bakterier. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange ved bestemmelse af holdbarhed for stabiliseret og ikke stabiliseret spiseklare fødevarer med henblik på Listeria. Virksomheden har



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **SuperBrugsen**

slagter/delikatess

Adresse Lindhardsvej 1

Postnr./By 4690 Haslev

CVR-nr. 54660510

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktion af sylte og spegepølse samt opskæring af pålæg. Holdbarheden på sylte og pålæg er sat til under 5 dage fra sidste varmebehandling eller anbrudning af pakke.