

# Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter & delikatesseafd.

Adresse Søndergade 47

Postnr./By 8464 Galten

CVR-nr. 43726811

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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.	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

**17-10-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 21-08-2019	
Dato 09-03-2018	
Dato 09-02-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring, adskillelse og afdækning af frikadeller, smørrebrød og sandwich i kølerum: Ok. Målt temperatur på kølerum til 4, 8 grader: Ok.

Gennemgået virksomhedens procedurer for fremstilling og nedkøling af frikadeller og kamsteg: Ok. Virksomheden oplyser under tilsynet at de oparbejder frikadeller og flæsksteg torsdag og fredag. De nedkøles i enkelte lag, overdækket i kølerum og anvendes til fremstilling af sandwich: Ok.

Kontrolleret at der kan foretages hygiejnisk håndvask og tørring: Ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret stikprøvevis rengøring af virksomhedens produktionsområder: Ok. Gennemgået virksomhedens procedurer for rengøring og desinfektion af pålægsmaskine: Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende: Ok. Kontrolleret at virksomheden overholder interne procedurer i forbindelse med forbruger henvendelse: Ok. Kontrolleret dokumentation for opvarmning og nedkøling af frikadeller og kamsteg: Ok

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: plastik tapasbakker: Ok



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

43 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift