

# Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter/delikatess

Adresse Vestergade 70

Postnr./By 4340 Tølløse

CVR-nr. 10831717

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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.	
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	
<b>19-06-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 10-05-2019	
Dato 08-03-2018	
Dato 21-02-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringsforhold i køle- og frostrum, herunder adskillelse, afdækning samt opbevaringstemperatur, ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af fødevarer i køle-/fryseinventar samt varmeskab, ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for håndtering af hakket kød, herunder at tømning af rest mellem produktioner. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser at de anvender opvaske-vask til vask af hænder. Denne var ikke ren under tilsynet. Virksomheden har en håndvask i produktionslokalet med rindende varmt og koldt vand samt adgang til sæbe. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for der skal være et tilstrækkeligt antal funktionelle håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af kølerum. Følgende er konstateret: Køleblæsere i delikatess samt nat-køl er mangelfuldt renholdt, idet der er begyndende skimmel. Ligeledes er der mangelfuld renholdelse af kølerummet "svinekøl", her er overvægge samt overflade under hylde med begyndende skimmel. Forholdet vurderes under de



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

