

# Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Mellemgade 22

Postnr./By 5600 Faaborg

CVR-nr. 36683414

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.	
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	
<b>21-08-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 27-03-2019	
Dato 30-04-2018	
Dato 24-03-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedure for sikring af råvarekvalitet hos leverandøren, herunder udvælgelse af kød til hakning. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure for sikring mod kontaminering under opbevaring af råvarer samt tilvirkning af hakket kød. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for opbevaring af hakket kød samt råvarer til hakket kød ved højst 5 grader. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for sikring mod bakterievækst i kødhakker. Kødhakker er forsynet med køl i tilfælde, hvor der hakkes ad flere omgange på en dag. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for indpakning og emballering efter hakning. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret procedure for rengøring og desinfektion af kødhakkere. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for opbevaring af rengjort udstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevist kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske risici, herunder udpegning af salmonella. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for beskrivelse af foranstaltninger ved eventuel påvisning af salmonella i hakket kød.