

Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Torvet 20

Postnr./By 6870 Ølgod

CVR-nr. 35714618

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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

08-09-2020



Tidligere kontrol

Dato 29-01-2019	
Dato 09-10-2018	
Dato 23-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for kød anvendt til produktion af hakket kød, herunder herunder kontrolleret hvilket kød der anvendes, adskillelse og sikring af temperatur ved opbevaring og hakning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: Virksomhed redegjort for rengørings- og desinfektionprocedurer for kødhakker. Virksomheden rengør efter endt hakning hver gang, hvis der hakkes på forskellige tidspunkter af dagen. Set rengjort kødhakker ved tilsynet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for hakning af kød. Analysen indeholder vurdering af mikrobiologisk fare men nævner ikke specifikt salmonella. Vejledt om, at Salmonella i hakket kød er en risiko, som virksomheden skal forholde sig til og skrive ind i risikoanalysen.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed