

Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Glesborg Bygade 54

Postnr./By 8585 Glesborg

CVR-nr. 67781716

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

24-09-2020



Tidligere kontrol

Dato 27-08-2020	
Dato 23-09-2019	
Dato 23-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at virksomheden har gode arbejdsgange der sikre råvarer og færdigvarer mod kontaminering under opbevaring, tilvirkning (hakning og pakning) og salg, ok. Virksomheden har 2 stk.

kødhakker (1 til okse og 1 til svin) og er med køl begge to, ok.

Virksomheden hakker kun en gang pr. dag, ok. Virksomheden giver hakket kød holdbarhed under 24 timer, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret at virksomheden har gode arbejdsgange for rengøring og desinfektion af udstyr herunder kødhakkere, kødkasser og lokaler, ok. Gennemgået gode arbejdsgange for renholdelse af kødhakker og kødkasser mm, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har en risikoanalyse for hakkekød og at virksomheden har vurderet risikoen for Salmonella. Virksomheden har ikke en risikoanalyse specifikt for hakkekød som omhandler Salmonella og E. Coli.

Virksomheden oplyser at de anvender branchekode for detail og den er ved at blive tilrettet. Der er indsendt dokumentation til FVST.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarerstyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed