

Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter
Adresse Lyngby Bytorv 17
Postnr./By 3540 Lyngby
CVR-nr. 12937814

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	
16-10-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 23-10-2019	
Dato 05-03-2019	
Dato 09-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: virksomheden har gode arbejdsgange, der sikrer at råvarer og færdigvarer beskyttes mod kontaminering under opbevaring, tilvirkning og distribution, at råvarer og ingredienser ikke opbevares ved temperaturer, der kan medføre sundhedsfare. Kølekæden må ikke brydes. Virksomheden hakker kød på bestilling en gang pr dag, Kødhakkeren er forsynet med køl og opbevares på køl. kontrolleres, at der ikke er risiko for bakterievækst i eksempelvis kødhakker. Det kan f.eks. at indpakning og emballering sker på en måde så kontaminering undgås at hakket kød opbevares ved højst 5 grader C. Virksomheden sælger hakket kød med en holdbarhed under 24 timer:

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af udstyr mv., som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage:

Kontrollér:

at virksomheden har gode arbejdsgange for rengøring og desinfektion af udstyr og lokaler.

Kontroller f.eks. at virksomheden kan demonstrere adskillelse



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Lyng Bytorv 17

Postnr./By 3540 Lyng

CVR-nr. 12937814

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og rengøring af kødhakker.

at redskaber og alt udstyr og tilbehør, som kommer i kontakt med fødevarer er ordentligt rengjort, herunder genbrugsmaterialer, f.eks. kar og kødkasser.

at rengjort udstyr efterfølgende opbevares på en måde, så kontaminering forebygges.

Følgende er konstateret: kanter langs ved væg let beskidte, bag ved faste border

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøringen og ansvar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse at virksomheden har udarbejdet en skriftlig risikoanalyse baseret på HACCP-principperne.

at virksomheden i sin risikoanalyse har vurderet mikrobiologiske risici

at virksomheden specifikt har vurderet risikoen for Salmonella, herunder foranstaltninger hvis der er fundet Salmonella i hakket kød fra virksomheden.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

16-10-2020

Dato