

Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Lyng Bytorv 17

Postnr./By 3540 Lyng

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

