

# Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Møllehegnet 2

Postnr./By 3630 Jægerspris

CVR-nr. 66873412

| 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

**03-12-2020**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 29-07-2019 |  |
| Dato 19-02-2018 |  |
| Dato 15-08-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer for hakning af diverse varianter kød. Virksomheden har redegjort for flow fra modtagelse af kød, hakning, pakning, holdbarhed og salg af hakket kød samt for leverandørkrav.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring og desinfektion af udstyr imellem og efter hakning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse vedr. hakning af kød indeholder styrende foranstaltninger for salmonella, E. coli og aerobe kim. Ingen anmærkninger



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift