

# Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Langeskov Centret 2

Postnr./By 5550 Langeskov

CVR-nr. 38180312

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         | 1        |
| 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>11-02-2021</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 30-09-2020          |  |
| Dato 19-05-2020          |  |
| Dato 05-11-2019          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområdet, opbevaring, adskillelse og tildækning i kølerum, stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperatur i kølediske i butik samt kontrolleret mundtlige procedurer vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler taget ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret:

Skadedyrssikring af yderdør ind til slagterafdelingen.

Følgende er konstateret: Der ses et mindre lysindfald ved fejelisten nederst på døren. Virksomheden oplyser at der løbende skiftes fejelliste, da den hurtigt bliver slidt.

Virksomheden vil påsætte en ny. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske risici, herunder foranstaltninger, hvis der bliver fundet salmonella i hakket kød fra virksomheden samt virksomhedens procedurer for håndtering af sygdom blandt personalet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

