

Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

slagter/delikatesse

Adresse Lindhardsvej 1

Postnr./By 4690 Haslev

CVR-nr. 54660510

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

Denne kontrol, dato

10-06-2021



Tidligere kontrol

Dato 02-10-2019	
Dato 22-05-2019	
Dato 30-01-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder ved delikatesse afdeling, adskillelse under håndtering af rå og færdig tilberedt fødevarer, opbevaring og adskillelse af rå og færdigtilberedt fødevarer i kølerum herunder målt temperatur i kølerum, kølemontre ved delikatesseafdeling og stikprøvevis kontrolleret kølemontre i butik og diskmontre.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktbærende overflader ved delikatesse og slagter afdeling samt kølemontre i butik og ved delikatesse afdeling.

Kontrolleret: rengøring af fodampere i kølerum, emfang ved det varme område. Følgende er konstateret: 2 Fordamper i kølerum fremstår med mindre mængde skimmel samt på loft omkring fordamper. Emfang ved det varme område fremstår med pletter af indtørret fedt. Virksomheden oplyser at de vil indarbejde en fast rengøringsprocedurer for ovenstående områder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring af fødevarer lokaler og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

