

Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Glesborg Bygade 54

Postnr./By 8585 Glesborg

CVR-nr. 67781716

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	1
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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

11-06-2021



Tidligere kontrol

Dato 24-09-2020	
Dato 27-08-2020	
Dato 23-09-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens gode arbejdsgange til begrænsning af dannelse af PAH i forbindelse med røgning af fødevarer. Virksomheden har redegjort mundtligt for produktion. Der anvendes bølge smuld, røgovn var i brug under tilsynet Evt. mørkere produkter frasorteres, der anvendes forudindstillede programmer (inddirekte røgning) og opskrifter anvendes, produkterne opbevares godt løftet fra ovnbund og lufttilstrømning kan styres og det sikres af produkterne ikke rører ovnsiderne indvendigt. Ingen bemærkninger.

Hygiejne: Rengøring: røgovnen var i brug under tilsynet, gennemgået rengørings procedure, ok virksomheden oplyser at der kun anvendes stænger og ingen riste, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrol af virksomheden risikoanalyse vedr. røgning. Ingen bemærkninger.

Kemiske forureninger: der foretages kun røgning efter traditionelle metoder og indirekte røgning der giver lav risiko, ok



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift