

Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Humlebækvej 2

Postnr./By 3480 Fredensborg

CVR-nr. 69266517

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
01-11-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 15-04-2021	
Dato 22-09-2020	
Dato 20-05-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Retssikkerhedsblanket fremvist ved tilsynets start.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask

procedurer i opskæringsafdeling. Opbevaringstemperatur og

adskillelse af fødevarer i køleinventar i opskæringsafdeling og

salgsområde. Personale bærer egnet og rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Opskæringsafdeling med inventar og udstyr samt salgsområde

med inventar. Køle- og fryserum. Mundtlig gennemgået

virksomhedens rengøringsprocedurer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden

har redegjort for anvendelse af fødevarer godkendt

desinfektionsmiddel Mikro-Quat Extra fra ECOLAB.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Tætningslister og hylder i køleinventar samt

gulv og vægge i opskæringsafdeling. Ydet vejledning om

vedligeholdelse af plader på skærebord.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for

varemodtagelse og opbevaringstemperatur for perioden maj

2021 til dags dato. Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

