

# Kontrolrapport



Virksomhed **SUPERBRUGSEN NORDHAVNEN**

**SLAGTER**

Adresse Havnegade 10

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 26259495

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

**07-12-2021**



## Tidligere kontrol

Dato 03-06-2021	
Dato 18-05-2020	
Dato 24-09-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og adskillelse af fødevarer på køl og frost. Opbevaringstemperatur for emballerede ferske fisk. Opbevaringstemperatur ved varmholdelse af leverpostej, fiskefileter, samt varme retter. Anvendelses forskrift på mærkning af varmholdte fødevarer. Termometre, der anvendes til måling af kernetemperatur i fødevarer, virker korrekt. Desinfektionsmiddel, der anvendes til overflader, der kommer i kontakt med fødevarer, er godkendt af Fødevarestyrelsen. Der var sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand ved håndvask i afdelingen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionslokaler, 2 kølerum, pålægsmaskine. Kontrolleret mundtlig procedure for rengøring og desinfektion af pålægsmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af produktionslokale og kølerum. Hjulene på 3 rulle vogne, hvor der opbevares kar med salt, eller salt lage, er begyndende rust. Virksomheden har noteret disse som en vedligeholdelses opgaver. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret stikprøvevist dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur på køl og frost, samt varmholdelse i



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 40 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **SUPERBRUGSEN NORDHAVNEN**

**SLAGTER**

Adresse Havnegade 10

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 26259495

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

oktober og december 2021. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.