

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Vejgård Bymidte 10

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 26259495

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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	
07-03-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 16-03-2021	
Dato 04-11-2020	
Dato 24-09-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer på køl og frost, samt ved varmholdelse af leverpostej. Der er anvendelsesforskrifter på etiketter af letfordærlige fødevarer, som sælges "uden for køl". Håndvask i afdeling er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir.

Følgende er konstateret: Omgivelses temperatur til de fødevarer, der varmeholdes (frokost) er målt under 65 grader Celsius. Det var mit i frokost serveringen og vandbadets temperatur var ok.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om gældende regel.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktions afdeling, delikatesses salg, kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af egenkontrol for opvarming og nedkøling i februar 2022.

Kontrolleret: virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden måler temperaturen lige efter endt produktion (varmejomfu med varme retter),

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

2 timer 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Vejgård Bymidte 10

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 26259495

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ifølge deres egenkontrol skal de løbende sikre sig at varen er over 65C eller anvende 3-timers reglen. De har ikke dokumentation for at de kontrollerer temperaturen løbende eller at de anvender 3 timers reglen selvom det er en CCP.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for egenkontrol

Vejledt konkret om Løsningsmuligheder for anvendelses af 3 timers reglen.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. OK.

Vejledt generelt om regel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

07-03-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift