

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter
Adresse Frederiksværksgade 119
Postnr./By 3400 Hillerød
CVR-nr. 45825728

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser 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	
07-10-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 22-10-2021	
Dato 12-11-2020	
Dato 22-09-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende

personlig hygiejne, herunder forholdsregler hygiejniske

håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i slagteren.

Gennemgået mundtlige procedurer for krydskontaminering

mellem produktion og håndværker til ny tilbygning, opsætning

af støvvægge og minimere risiko af støvpartikler.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring

af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleindretninger

og kølerum.

Procedurer for opvarmning/nedkøling af Sylte herunder korrekt

brug af termometer.

Vejledt generelt om at nedkøling tiden er ændret til 4 timer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Slagterafdeling med arbejdsborde, kølerum med hylder, vægge

og gulv. Fryserum. Udstyr og inventar i slagerafdeling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Slagterafdeling med udstyr og inventar.

Kølerum og fryserum. Gulv og vægge i slagterafdeling. Ny

tilbygning er snart klar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Frederiksværksgade 119

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 45825728

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling og varmeholdelse for perioden sidste kontrolbesøg og frem til d.d. Virksomheden oplyser at de har fået elektronisk egenkontrolprogram.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Kontrolrapport hænger på indgangsdør, nå døren åbner kan de ikke læses. Virksomheden oplyser at de ophænger den synligt.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering

Fødevarestyrelsen

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

07-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift