

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Ulsnæs 10

Postnr./By 6300 Gråsten

CVR-nr. 42114510

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 02-11-2022	
Dato 28-07-2022	
Dato 12-07-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Fremvist og gennemgået retssikkerhedsblanket.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer ved fremstilling af fermenterede produkter.

Kontrolleret virksomhedens procedurer til fremstilling af fermenterede fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomheden har procedurer for vurdering af kvaliteten af råvarer - der anvendes friske råvarer.

Virksomheden anvender en velafprøvet opskrift.

Virksomheden har procedurer til at revurdere opskrifter hvis disse ændres.

Virksomheden anvender egnet starterkultur som opbevares på frost.

Virksomheden doserer starterkulturer eller surhedsregulerende midler iht. forskrift

Virksomheden har kontrolprocedurer der sikrer at fermenteringen skrider frem som den skal.

Virksomheden er vejledt om mulighed for måling af pH-værdi.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse fermentering, vækst af mikrobiologiske bakterier og tørring af fødevarer.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed