

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	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	
	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	
08-03-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 07-03-2022	
Dato 16-03-2021	
Dato 04-11-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Opbevaringstemperatur ved varmholdelse af leverpostej, ved hakket kød, ved ferske fisk, samt i forskellige køleinventar.

Procedure for styring af varmholdelse i varmeskab med frokost retter - Virksomheden måler temperaturer af fødevarer når disse sættes i skabet og måler temperaturer igen ca. 3 timer senere. Fødevarer kasseres, hvis varmholdelse over 65°C ikke overholdes. Kontrolleret endvidere procedure for håndtering af hjemme hakkede oksekød, herunder håndtering af kødet, der evt. ikke er blevet solgt på dagen. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionslokaler, opvaskafsnit, 2 kølerum. Vejledt om fjernelse af beskyttelses plastic på nogle af de nye inventar, så rengøringen bliver lettet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af forskellige rulleborde i produktionsområder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret stikprøvevist dokumentation af egenkontrol for opvarmning, varmholdelse, opbevaringstemperaturer i 2023. OK. Vejledt generelt om regel for dokumentation af egenkontrol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift