

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter/Delikatesse

Adresse Toftekær 4

Postnr./By 5471 Søndersø

CVR-nr. 41312319

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | 1 |
| 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

21-04-2023



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 12-09-2022 | |
| Dato 09-06-2022 | |
| Dato 13-04-2021 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk håndvaskeforhold i slagter- og delikasse afdeling med sæbe og engangssoftørning.

Temperaturkontrol i 2 kølerum samt i køleborde i delikatesse, stikprøvevis temperaturkontrol i kølediske i butik. Kontrolleret tildækning af fødevarer i delikatesse kølerum. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum og køleborde i delikatesseafdeling, åben disk, samt stikprøvevis kontrolleret renholdelse af diske i butik med slagter og delikatesse varer.

Kontrolleret mundtlig procedure for rengøring af termokasser når disse kommer retur fra kunder, herunder at kasser kommes i opvaskemaskine inden de anvendes igen. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret renholdelse af inventar i slagterafdeling. Følgende er konstateret: Skabe med knive og krydderier ses med fedtede belægninger samt der ses lidt ansamling af snavs i vaccumpakker og foliepakker. Virksomheden oplyser at de får rengjort ovenstående emner.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

