

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

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

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.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
<b>05-07-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 13-03-2023	
Dato 07-10-2022	
Dato 22-10-2021	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring, opdeling og tildækning af fødevarer, opbevaringstemperaturer, virksomheden har mundtligt redegjort for proceduren nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionslokaler og salgsområde, herunder

køle/fryseenheder, opvaskemaskine, emfang,

produktionsoverflader, gulve, vægge, lofter redskaber og

udstyr. Vejledt om renhold af svært tilgængelige områder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret virksomhedens

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater

for: Varemodtagelse, køleopbevaring og nedkøling for perioden

år til dato.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret fersk kød og

færdigretter for holdbarhedsangivelse herunder at dato for

”bedst før” eller ”sidste anvendelsesdato” ikke er overskredet.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens procedurer for lagesaltning af

køddprodukter med anvendelse nitrit.

Fødevarestyrelsen

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

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)