

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Jyllandsgade 11

Postnr./By 9480 Løkken

CVR-nr. 13304017

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.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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	
04-07-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 12-05-2023	
Dato 09-09-2022	
Dato 11-05-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperatur i køl og frost i slagterafdeling, køl til fersk fisk samt butikskøler og varmeskab til leverpostej-ok. Kontrolleret temperatur i varmholdt færdigretter. Følgende er konstateret: kontrolleret temperatur i varmholdte retter. I en færdigret er målt 62 grader med indstikstermometer og i en anden er målt 69 grader med indstikstermometer. varmeskab står ved 72 grader. Alle huller er ikke udfyldt i varmeskab med varmt vand under plader. Virksomheden oplyser, at de fremover har fokus på temperatur i varmholdte retter, herunder om det gør en forskel at alle huller er lukkede med kantiner. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om krav til temperatur min. 65 grader i varmholdte retter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i opskæringsafdeling, afdeling til opbevaring af fersk fisk-ok
Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for perioden april til idag stikprøvevis for varmholdelse, opbevaringstemperatur, varemottagelse, opvarmning og nedkøling af fødevarer-ok

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fiskehandelsnavne m.v. (handelsbetegnelse,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Jyllandsgade 11

Postnr./By 9480 Løkken

CVR-nr. 13304017

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionsmetode og fangstområde).

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret obligatorisk mærkning af okse/kalvekød. Følgende fødevarer er

kontrolleret uden anmærkninger: kalv og ribeye-ok

Andet: Kontrolleret sporbarhed et led tilbage på fersk fisk-ok

Fødevarestyrelsen

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

04-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift