

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Løjt Storegade 14

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 40685618

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
<b>23-08-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 16-02-2023	
Dato 15-06-2022	
Dato 10-05-2021	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fremvist og gennemgået retssikkerhedsblanket ved tilsynets start.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Temperatur af smørrebrødsbakker i åben køleboks

(inpulskølere), placeret i brugsens grønt afdeling, viste

forskellige overflade temperaturer, samt kernetemperatur.

Lufttemperatur viste dog under de 7 grader. Alle

temperaturmålinger er taget med fødevestyrelsen kalibrere

termometer. Virksomheden kasserede smørrebrødene under

tilsynet. Ved kontrolleren tømte virksomheden boksen og det

viste sig, at køleren er blokeret til med is i venstre side.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om bibeholdes at kerne temperatur.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden

har redegjort for produktion af spegepølse. Målt

opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder indeholdende

fødevarer med temperaturopbevaringskrav.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionslokale, herunder produktionsborde, gulve, vægge

og lofter. Stikprøvevist kontrolleret enkelte køle og

fryseenheder.

Fødevestyrelsen

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

---

Slagter

---

Adresse **Løjt Storegade 14**

---

Postnr./By **6200 Aabenraa**

---

CVR-nr. **40685618**

---

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået skriftlige procedurer for produktion af spegepølser. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for tørring af spegepølse, fra perioden 01-01-2023 til 01-05-2023.

---

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

23-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift