

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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 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	
27-03-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 14-02-2024	
Dato 23-08-2023	
Dato 16-02-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af letfordærlige fødevarer på køl i produktionsområder og butiksområde. Målt kernetemperatur i emballeret fersk laks til 2,7 grader. Set produktion af smørbrød og sandwich samt marinering og pakning af koteletter. Redegjort for produktion af wienerpølser samt for produktion af fødevarer indeholdende allergener. Det er oplyst at alt grønt som anvendes til sandwich og smørrebrød skylles inden anvendelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Reolhylder i stort kølerum fremstår med pletter som vurderes at være salt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om rengøring af reoler i kølerum. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar i produktionsområder. Det er oplyst at der udføres rengøringskontrol på maskiner før anvendelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring på køl og frost, varmebehandling, nedkøling, varmeholdelse og tørring af spegepølser for de seneste 12 uger.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

