

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter
Adresse Hovedgaden 21
Postnr./By 5853 Ørbæk
CVR-nr. 62177810

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	
06-08-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 27-03-2023	
Dato 26-08-2022	
Dato 23-05-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden uden anmærkninger: virksomhedens procedurer til fremstilling af fermenterede fødevarer, herunder spegepølser. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden har procedurer for vurdering af kvaliteten af råvarer, at virksomheden anvender en velafprøvet opskrift, virksomheden anvender et færdig blanding fra ekstern leverandør, virksomheden anvender ikke starterkultur men anvender en færdigblanding med GDL, virksomheden doserer surhedsregulerende midler iht. forskrift, virksomheden har kontrolprocedurer der sikrer at fermenteringen skrider frem som den skal herunder at virksomheden noterer vægt efter produktion samt efter røgning og færdig modning for at sikre sig det korrekte tørresvind i forhold til det ønskede pH-fald. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområde, opbevaring, tildækning samt adskillelse af rå og spiseklare fødevarer, stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i køle og fryseenheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af slagter og delikatesse produktionsområde herunder gulv, vægge, borde, pålægsmaskine, ovn, røgeovn, emfang, hylder samt

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

