

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Skolevej 1

Postnr./By 4330 Hvalsø

CVR-nr. 42384119

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 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

24-02-2025



Tidligere kontrol

Dato 04-11-2024	
Dato 26-02-2024	
Dato 17-03-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Fremvist retsikkerhedsblanket.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder temperaturer i køleindretninger med fødevarer.

Håndvaskefaciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsområde, overflader, underside af arbejdsborde, redskaber, kølerum, opvaskeområde med røgovn,

produktionsmaskiner og kølemontre.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktionsområde, redskaber, arbejdsborde og produktionsmaskiner.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for kontrol af

temperaturer ved varemodtagelse og opbevaring stikprøvevis for 2025.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret obligatorisk

mærkning af okse/kalvekød og/eller oprindelsesmærkning af kød. Stikprøvevis kontrol af obligatorisk mærkning.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk