

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter og delikatesse

Adresse Centervej 6

Postnr./By 8963 Auning

CVR-nr. 10609216

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	
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>02-05-2025</b>	

Tidligere kontrol	
Dato 19-03-2025	
Dato 19-03-2024	
Dato 03-07-2023	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adgang til hygiejnisk håndvask med koldt og varmt rindende vand, papir og sæbe.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost, temperaturer målt, ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning af frikadelle pølse, skinke, roastbeef og kødsovs.

Der varmes generelt til 75 grader, kontrolleres med indstikstermometer, ok. Roastbeef brunes og opvarmes til 45 grader, testet i Sitti på fvst.dk, ingen anmærkninger. Der er vejledt generelt om sitti på fvst.dk. Kontrolleret procedurer for nedkøling af kød og varme retter. Der nedkøles fra 65 til 10 grader i blæskøler, ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens procedurer til fremstilling af fermenterede fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har procedurer for vurdering af kvaliteten af råvarer.

At virksomheden anvender en velafprøvet opskrift.

Virksomheden modtager afvejede produkter og holder sig til den faste opskrift.

At virksomheden har procedurer til at revurdere opskrifter hvis

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

