

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Hærvejen 18

Postnr./By 6230 Rødebro

CVR-nr. 40653317

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-05-2025



## Tidligere kontrol

Dato 18-03-2025	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 21-02-2024	
Dato 15-08-2023	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Set mulighed for hygiejnisk håndvask

med sæbe og engangsftørringspapir. Set

opbevaringstemperatur i kølemøbler indeholdende fødevarer

med temperatur opbevaringskrav. Der var ved tilsynet

produktion af marineret koteletter samt tilvirkning af fars i

lynhakker.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige

kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Loft i

pølsefremstilling, diverse fuger i pølsefremstilling og i kølerum, hjul på

stativer i kølerum, opvaskemaskine, gulvrister i pølsefremstilling

samt hylder i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret:

Vedligeholdelse af udstyr.

Følgende er konstateret: I opsæringsafdeling fremstår

portioneringsmaskinen med ikke tætsluttende fuger ved

udgangs" hul" samt at gammelt skærebord fremstår med

mange dybe hakker .

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om udstyr og tilbehør, som kommer i berøring

med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af

Fødevarestyrelsen

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](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Hærvejen 18

Postnr./By 6230 Rødekro

CVR-nr. 40653317

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Varemodtagelse, opbevaring på køl/frost opvarmning samt nedkøling for perioden siden sidste tilsyn og frem til dags dato.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

08-05-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift