

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Coop SuperBrugsen Otterup**

Slagter/ Delikatesse

Adresse Nørregade 2

Postnr./By 5450 Otterup

CVR-nr. 26259495

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	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	
03-06-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 06-05-2024	
Dato 26-09-2023	
Dato 14-04-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i slagter og delikatesse, opbevaring og adskillelse af rå fødevarer og spiseklare fødevarer, stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i køle og fryseenheder, virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af diverse kulhydratholdige fødevarer i friture herunder tid, temperatur samt frekvens for udskiftning af olie.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af slagter og delikatesse herunder gulv, vægge, hylder, loft og fordamper i kølerum, friture, emfang, skærebord og skæreplanker.

Følgende er kontrolleret: Renholdelse af montrere med fersk kød i butik

Følgende er konstateret: I kødmontrere med fersk kød ses der under bakker med entré Côte og vakuumpakket kød plamager med indtørret kødsaft, virksomheden gik straks i gang med at rengøre kødmontreren. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

