

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter/delikatesse

Adresse Lundsbjergvej 2

Postnr./By 5863 Ferritslev Fyn

CVR-nr. 49931816

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.	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 indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-06-2022



Tidligere kontrol

Dato 05-02-2021	
Dato 03-11-2020	
Dato 15-09-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og engangstørring, stikprøvevis temperaturkontrol i kølemontre i salgsafdeling, køle/fryserum, kølebokse og varmeskab til lun leverpostej og fiskefilet i butiksaftdeling, opbevaring og adskillelse af køle og ikke kølekrævende fødevarer. Kontrolleret: Virksomhedens mundtlige procedurer for håndtering af fødevarer i varmeskab på +65 grader. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområder, herunder kødhakkere, pålægsslicer, bordoverflader, skæbrætter, køle/fryserum, kølemontre og kølebokse langs kanter og i bunden i butiksaftdeling. Kontrolleret: Virksomhedens mundtlige procedurer for rengøring af røgovn og kødhakker. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens mundtlige procedurer for kalibrering af indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og stikprøvevis resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden marts 2022 til og med dags dato.

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

