

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Toftevej 11

Postnr./By 8543 Hornslet

CVR-nr. 43435612

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 12-04-2023



Dato 24-11-2022



Dato 14-12-2021



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgang af virksomhedens procedurer ved tilberedning af løgpølser. Der er faste procedurer og der anvendes faste opskrifter. Til løgpølser anvendes svinekød af fersk bov, hakning og blanding med surhedsregulerende middel og krydderier foretages på køl, stopning, modning i kølerum, pHfald 2dg., røgning ved 16-19 grader i ca. 4 timer herefter køling, pakning og salg med holdbarhed på køl under 5 grader, 60 dage. recepter og procedurer følges, vurderes i orden. Ved sprøgepølseproduktion følges tørrings%, 16-20% inden salg. Temperatur ved køling i kølerum og i butikskøler kontrolleret uden anmærkninger. Der udtages regelmæssig prøver til mikrobiologiske analyser, herunder kontrol af salmonella og listeria ved pølseproduktion, info til afdeling ved overskridelser. Ingen overskridelser ved pølseproduktion, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for produktion af fermenterede produkter, spegepølse/løgpølse set for styring af pH, tørring, mikrobiologiske kriterier, råvarekvalitet. Herudover er gode arbejdsgange ved produktion af fermenterede produkter gennemgået og dokumentation efter kontrol af temperaturer ved køleopbevaring og tørrings% fra perioder i 2023 set.

Tørrings% målt til 17,6%.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk