

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **SUPERBRUGSEN NORDHAVNEN**

SLAGTER

Adresse Havnegade 10

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 26259495

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
<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	
22-09-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 07-12-2021	
Dato 03-06-2021	
Dato 18-05-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer på køl og frost i produktionsområde, stikprøvevist måling af opbevaringstemperaturer på køl og frost i butik. Procedure for nedkøling af fødevarer, samt for salg af varme retter ved 3 timers-regel. Håndvask i afdeling er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspair.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Renholdelse af produktionsområder, 2 kølerum, stikprøvevis kontrol af rengøring af køleinventar i butik. Følgende er konstateret: Støv på køleblæser i delikatesses kølerum, enkelte indtørret kødrester på væg ved slagters arbejdsbord, samt lidt produktrester indvendigt i delikatesses koldjomfru. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af rullestativer og saltkar i slagters kølerum. Ingen anmærkninger. Vejledt om vedligeholdelse af rullestativer i delikatesses kølerum, hvor der ses begyndende rust nederst på stativben, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrol for varemodatgelse i 2022, samt opvarmning og nedkøling fra juli

Fødevestyrelsen

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

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SUPERBRUGSEN NORDHAVNEN**

SLAGTER

Adresse Havnegade 10

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 26259495

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

til i dag.

Mærkning og information: Stikprøvevist kontrolleret hakket kød og fjerkrækød til salg i butik for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "bedst før" eller "sidste anvendelsesdato" ikke er overskredet. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Levering af animalske fødevarer fra detail til detail (1/3-reglen).

Fødevarestyrelsen

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

22-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift