

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen Tjæreborg**

Slagter

Adresse Skolevej 45

Postnr./By 6731 Tjæreborg

CVR-nr. 45757919

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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 11-12-2021	
Dato 27-07-2021	
Dato 11-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer til fremstilling af fermenterede fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- At virksomheden har procedurer for vurdering af kvaliteten af råvarer. Virksomheden vurderer og skærer selv råvarer til produktion af spegepølser.

- At virksomheden anvender en velafprøvet opskrift.

Virksomheden har opskrift fra ekstern krydderivirksomhed.

- At virksomheden har procedurer til at revurdere opskrifter hvis disse ændres. virksomheden har ikke ændret deres opskrifter, men hvis disse skal ændres vil de gøre det i samarbejde med deres leverandør af krydderier.

- At virksomheden anvender egnet starterkultur. Virksomheden anvender starterkultur deres leverandør af krydderier.

- At virksomheden doserer starterkulturer eller surhedsregulerende midler iht. forskrift

- At virksomheden har kontrolprocedurer der sikrer at fermenteringen skrider frem som den skal virksomheden dokumenterer at deres fermentering er i styring ved at opnå tørresvind på min 20%

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for aktiviteten fermentering af spegepølser.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk