

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Sauntevej 1

Postnr./By 3100 Hornbæk

CVR-nr. 17510614

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

Denne kontrol, dato

26-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 17-01-2022



Dato 15-04-2021



Dato 20-10-2020



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: Virksomheden skulle ikke frugt før de kommer på fad, før FVST gør dem opmærksom på det. Virksomheden påbegynder at skulle frugten, før den anrettes på fade. Samt efter opfordring udskifter spækbræt i forhold til krydskontaminering. Køledisk opbevares der råt kød som mørbrad lige op af emballeret tatar, samt er der placeret tatar i emballage lige op af æblekage som uemballeret. Der er placeret røde bøffer, lige ved siden af spiseklare leverpostej. Gennemgået mundtlige procedurer for krydskontaminering mellem spiseklare fødevarer og rå varer som fersk kød. Virksomheden flytter rundt på placeret i kølemontre. Arbejdsborde trænger til oprydning, der ligger uvedkommende inventar som private ting, papir, kontorting, mapper, kaffemaskine mv. Virksomheden har alle produktionsbord i gang, har fødevarerne er placeret, oven i hinanden, der mangler adskillelse og bordplads. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for krydskontaminering Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i slagerafdeling og varmt køkken. Gennemgået brug af handsker.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Sauntevej 1

Postnr./By 3100 Hornbæk

CVR-nr. 17510614

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleindretninger, kølerum og kølemontre. Enkel sted i kølemontre ved indgang med fersk kød, skal virksomheden være opmærksom på temperatur og stabling af bakker med kød, temperatur svinger en del.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Kølerum. Opvaskemaskine. Udstyr i køkkenet. er i orden. I

Butikken er kølemontre trænger til rengøring langs kanter ved gitter, der støv, hvide belægninger, sort plastik som ligger nede i kølemontre, er der indtørret fødevarerester som ris og belægninger. Virksomheden sætter straks ansatte til at gøre rent, under kontrol besøget.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram og risikoanalyse for krydskontaminering mellem fødevarer grupper, udstyr mv.

Virksomheden har taget print af procedurer og gennemgået det med alle de medarbejdere som er i slagteren.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden sidste kontrol besøg og frem til d.d. for Opvarmning og nedkøling samt kontrol adskillelse mv. 8.6.2.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Rødspættefiler 5 kg, Laksesnitter røgvarer 125g, pølser Frankfurter 1,6 kg via følgeseddel. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering

Fødevarestyrelsen

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

26-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk