

Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Søndervænget 2

Postnr./By 8732 Hovedgård

CVR-nr. 26259495

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

06-11-2019



Tidligere kontrol

Dato 18-09-2019	
Dato 07-05-2019	
Dato 30-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået flow for produktion af rullepølse, ingen anmærkninger. Kontrolleret anvendte desinfektionsmiddel er godkendte, ingen anmærkninger. Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk håndvask og aftørring af hænder. Ingen anmærkninger. Vejledt om vækst og krav til listeria.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomhedens inventar og udstyr, ingen anmærkninger. Gennemgået dosering og virketider for desinfektionsmiddel, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens inventar, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for listeria. Følgende er konstateret: Virksomhedens risikoanalyse er ikke dækkende for virksomhedens produktion og salg. Risikoanalysen omfatter kun generelle forhold for mikroorganismer og ikke specifikt listeria, idet opbevaring ved 5 grC ikke er en styrende foranstaltning for vækst af listeria. Virksomheden angav d.d. holdbarheden på sylte til 7 dage ved 5 grader celsius, hvilket giver risiko for sygdomsfremkaldende vækst af Listeria. Vejledt konkret om, at virksomheden kan få oplysninger om risikoanalyse på Fødevarestyrelsens hjemmeside herunder at en styrende foranstaltning f.eks. kan være en holdbarhed under



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Søndervænget 2

Postnr./By 8732 Hovedgård

CVR-nr. 26259495

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

5 dage fra produktion til indtagelse.

Set dokumentation for varemodtagelse, temperaturkontrol samt opvarmning/nedkøling, ingen anmærkninger.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-11-2019

Dato