

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Superbrugsen**

Slagterafdeling

Adresse Krøyers Gård 23

Postnr./By 4900 Nakskov

CVR-nr. 26259495

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

17-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 30-09-2022	
Dato 17-05-2022	
Dato 07-02-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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.

At virksomheden anvender en velafprøvet opskrift. Opskrift er gennemprøvet og valideret

At virksomheden har procedurer til at revurdere opskrifter hvis disse ændres.

At virksomheden anvender egnet starterkultur. Starterkultur er tilsat krydderblanding.

At virksomheden doserer starterkulturer eller surhedsregulerende midler iht. forskrift

At virksomheden har kontrolprocedurer der sikrer at fermenteringen skrider frem som den skal. Virksomheden foretager sensorisk vurdering samt stikprøvevis måling af tørresvind.

Virksomheden er vejledt om betydningen af råvarens mikrobiologiske kvalitet, og at råvaren er fri for sygdomsfremkaldende bakterier, idet disse ikke dræbes under fremstillingen.

Vejledt om risikoen for vækst af sygdomsfremkaldende bakterier, hvis pH-faldet ikke sker hurtigt nok, eller hvis slut-pH

Fødevarestyrelsen

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

50 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**

Slagterafdeling

Adresse Krøyers Gård 23

Postnr./By 4900 Nakskov

CVR-nr. 26259495

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ikke bliver tilstrækkelig lav samt om betydningen af tørring af pølserne for at nedbringe vandaktiviteten til et niveau, der sammen med pH-faldet hindre vækst af syddomsfremkaldende bakterier.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for tørresvind ved fremstilling af spegepølser.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for fremstilling af spegepølser og der er under beskrevet "fermentering" beskrevet relevante risici. Kontrolleret at risikoanalyse har taget stilling til de mikrobiologiske risici herunder Salmonella, Listeria samt STEC.

Fødevarestyrelsen

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

17-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk