

Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Delikatesse

Adresse Frederiksværksgade 119

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 45825728

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.	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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

16-07-2020



Tidligere kontrol

Dato 07-10-2019	
Dato 22-08-2018	
Dato 31-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir i produktionsområde og opvaskeområde. Opvaskefaciliteter som består af opvaskemaskine og skyllevask. Procedurer for varemodtagelse herunder temperaturkontrol. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målttemperatur i køleindretninger/kølerum.

Procedurer for opvarmning/varmeholdelse/nedkøling af fødevarer herunder korrekt brug af termometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Stikkontakt på vægge ved friture er belagt med tykt lagt fedt, loftplader og kanter omkring frituren har belægning er brunlige/fede. der hænger fedtperler ned fra emfang og vægge over frituren har fedede overflade. Virksomheden oplyser at de godt kan se der ikke rent og har vaskede 4 plader og opsat dem igen, hvor der snavset belægning på kanterne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Arbejdsborde, køleindretninger,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

