

Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Dagligvarer og bake off

Adresse Bugtrupvej 1

Postnr./By 8560 Kolind

CVR-nr. 52617812

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

05-02-2021



Tidligere kontrol

Dato	16-08-2019	
Dato	06-11-2018	
Dato	15-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperaturer målt i under 5 grader i kølere med fersk kød, pålæg, mælkeprodukter, færdigretter mv. ved fersk fisk målt 2 grader, ok. Følgende er konstateret: I køler med vegan/vegatar produkter er der målt temperatur på 7,5 grader, varen kasseret. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om daglig kontrol af alle kølere til sikring af at temperaturer holdes under 5 grader. Herudover er der vejledt om stabelgrænse og om at holde indblæsning i kølere fri således at den kolde luft frit kan cirkulere til køling af fødevaren. Dotokontrol på udvalgte varer, ingen overskridelser fundet. Ved frugt, grønt og færdigpakkede nøddeprodukter er der tjekket for kvalitet og fremmedlegemer, ingen afvigelser fundet.

Hygiejne: Rengøring: Renhold, orden adskillelse ved forskellige produkttyper i salgsløkalene set og fundet i orden.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation efter reel mæssig kontrol af temperaturer i diverse kølere, ok. Vejledt om gode daglige arbejdsgange og daglig kontrol ved kontrol af temperaturer i kølere, nye rutiner igangsættes, ok.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed