

**Virksomhed SuperBrugsen**

|                            |
|----------------------------|
| Bake-off                   |
| Adresse Glesborg Bygade 54 |
| Postnr./By 8585 Glesborg   |
| CVR-nr. 67781716           |

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 eller forbud   |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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     Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**08-01-2016****Tidligere kontrol**

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 21-07-2014 |  |
| Dato 25-10-2013 |  |
| Dato 20-01-2012 |  |

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer, herunder målt temperaturer på køl og frost. Gennemgået procedurer for håndtering af ta'selv brød samt skive skæring af rugbrød. Ok

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Lokaler inventar og udstyr, herunder ovne og køle montre. Vejledt om at opvask skal desinficeres ved min. 80 grader samt drøftet periodevis rengøring af kølemaskine i kølerum. Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fødevarer kontakt overflader. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for temperaturer på køl samt varemottagelse fra sidste tilsyn til dags dato. OK

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning af indhold af allergene ingredienser. OK

45 min.

Kontrollens varighed

Afløvert til

Tilsynsførendes underskrift