

Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Delikatesse

Adresse Bytorvet 30

Postnr./By 8722 Hedensted

CVR-nr. 68061415

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-09-2017



Tidligere kontrol

Dato 21-09-2016	
Dato 06-06-2016	
Dato 11-12-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse, tildækning, opbevaringstemperaturer køl og fryse af fødevarer. Set stegning af frikadeller. Gennemgået holdbarhedsmærkning af fødevarer i salgsdesk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktionskøkken, køle og fryse-enheder, salgsafsnit, emfang

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktionskøkken, lagerfacilitet

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer køl og fryse, opvarmning, nedkøling i perioden januar-september 2017. Set risikoanalyse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: personale uddannet i fødevarerhygiejne

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af kølede varer, ingen anmærkninger.

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen