

Kontrolrapport

Virksomhed **SuperBrugsen**

Delikatesse

Adresse Storegade 10

Postnr./By 6310 Broager

CVR-nr. 66288412

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.	
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	
19-09-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 17-01-2018	
Dato 31-10-2017	
Dato 06-09-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl og frost. Følgende er konstateret: Målt temperaturløst i salgdisk med nedkølede middagsretter, smørrebrød, sandwich og pålæg i skiver til mellem 5,4 og 7,2 grader. Display viser mellem 2 og 4 grader. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om overvågning af temperaturer i salgsdiske evt. ved hjælp af køleskabstermometer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer under produktion. Følgende er konstateret: På virksomhedens arbejdsbord står fødevarer som anvendes til produktion af smørrebrød og sandwich uden at der er gang i produktionen. Der er tale om bl.a. ca. 50 g rejer, ca. 300g kogte pillede æg i skiver, ca. 300g kyllingesalat og mindre mængder mayonaisesalater samt skyllet grønt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at kølekæden ikke brydes under produktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar, gulv og vægge i delikatesse. Der anvendes godkendt desinfektionsmiddel.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret uden anmærkninger:

