

# 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, 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

**27-05-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 19-09-2018	
Dato 17-01-2018	
Dato 31-10-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost. Set fremstilling af færdigretter. Det er oplyst at samtlige delelementer til middagsretter nedkøles inden de samles til en færdigret.

Følgende er konstateret: I hjørne ved arbejdsbord står indkøbsvogn med forskellige ting som oplagstavle, mapper, skærebrædder, emballager som frostposer, papirer i et rod og under arbejdsbordet roder det med emballage, redskaber, ingredienser og mellem papirkalender står hakkemaskine som anvendes til bl.a. fuglekvidder. Afdelingen er for en måned siden blevet færdig med ombygning og de sidste ting er endnu ikke kommet på plads. Virksomheden oplyser, at der er bestilt bord og reol der skal fungere som kontor.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om færdiggørelse af ombygningsprojekt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar, gulv og vægge i afdelingen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret uden anmærkninger: Genrelt vedligeholdelsesniveau på inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

