

Kontrolrapport

Virksomhed **SuperBrugsen**

Bager
Adresse Jyllandsgade 11
Postnr./By 9480 Løkken
CVR-nr. 13304017

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
24-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 10-12-2018	
Dato 19-10-2018	
Emballage m.v.	
Dato 13-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølerum samt opbevaring af fødevarer i lagerlokale og fryserum. Der er sæbe og papirshåndklæder ved håndvask i bageriet. Følgende er konstateret: Målt temperatur i sandwichkøler i slagsafsnit. Målt til 7,8 grader. Virksomheden oplyser at det er sat ind i kølemontre for 1½ time siden og er fremstillet i virksomhedens slagterafdeling inden modtagelse. Virksomheden oplyser at de vil blive solgt inden for 3 timer og man vil få udarbejdet procedurer for salg indenfor 3 timer eller få justeret sandwichkøler til max. 5 grader fremover. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af maskiner og beholder til opbevaring af fødevarer i bageriet, kølerum og fryser, lagerlokale. O.K.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af bageriet med maskiner. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol ved varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning af pølsehorn samt dokumentation opfølgning på hjemmekaldelse i 2019. Vejledt om dokumentation for dato og hvad man har gjort.