

Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Delikatesse

Adresse Lyng Bytorv 17

Postnr./By 3540 Lyng

CVR-nr. 12937814

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-10-2019



Tidligere kontrol

Dato 10-07-2018	
Dato 15-01-2018	
Dato 06-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Gennemgået produktion af varmebehandlede nedkølede

fødevarer som kamsteg, ribbensteg, forloren hare og

kartoffelmos, herunder opvarmning, nedkøling i blæstkøler

efter regler samt håndtering og adskillelse efter

varmbehandling. Opbevaring og adskillelse i salgsmontre. Der

benyttes holdbarhed på maks 4 dage. Gennemgået styring af

holdbarhed internt (fra anbrud af hele pakninger til

holdbarhedsdato på salgsenhed) på hele indkøbte

pålægsstykker. Virksomheden vil ændre holdbarhed fra 4 til 3

dage på pakninger med skiveskåret pålæg. Gennemgået

produktion af skinkesalat baseret på frossen varmbehandlet

strimlet skinke der tøs op og røres med andre ingredienser.

Virksomheden ændrer holdbarhed fra 2 til 1 dag på skinkesalat

under kontrolbesøget. Set godkendt desinfektionsmiddel.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret:

Produktionsområder, herunder gulve, vægge, inventar og

under inventar. Gennemgået virksomhedens procedurer for

desinfektion af produktbærende overflader. Ingen

anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: produktionsområde, herunder inventar og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **SuperBrugsen**

Delikatesse

Adresse Lyngby Bytorv 17

Postnr./By 3540 Lyngby

CVR-nr. 12937814

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udstyr. Virksomheden fremstår velvedligeholdt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol på varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og skriftlige procedurer. Følgende er konstateret: risikoanalyse nævner ikke Listeria Monocytogenes som risiko, men virksomheden har gode arbejdsgange i sin produktion og håndtering af fødevarer. Vurderet til under bagatelgrænsen. Vejledt om at beskrive risici for Listeria Monocytogenes i egenkontrolprogram.