

Kontrolrapport

Virksomhed **SuperBrugsen**

Delikatesse

Adresse Skolevej 1

Postnr./By 4330 Hvalsø

CVR-nr. 42384119

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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		
07-09-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	04-11-2019	
Dato	01-07-2019	
Dato	23-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer under produktion, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Virksomheden har pågyndt nedkøling af frikadeller kl. 10.00 ca. og løbende gennem dagen da stegning foregår over flere timer. Kl. 15.00 ca måles med en kernetemperatur på 26,7 grader, kalibreret indstikstermometer, i frikadelle. Virksomheden har flere plader med frikadeller i kølerummet og kan ikke redegøre for hvornår de er stegte og hvor længe nedkølingen har foregået.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi ændrer procedurer så nedkølingen foregår korrekt fremadrettet.

Virksomheden genopvarmer frikadeller og sikrer korrekt nedkøling.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **SuperBrugsen**

Delikatesse

Adresse Skolevej 1

Postnr./By 4330 Hvalsø

CVR-nr. 42384119

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Virksomhedens emfang fremstår ikke rengjort.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af inventar i fødevarevirksomheder.

Kontrolleret renholdelse af diskområde med inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af temperaturkontrol ved varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling fra januar 2020 til d.d. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skiltes med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Virksomhedens risikoplysninger er opdaterede.
