

Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Dagligvarer

Adresse Erritsø Bygade 109

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 69167217

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.	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

18-03-2021



Tidligere kontrol

Dato 04-11-2020	
Dato 04-06-2020	
Dato 25-02-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

opbevaringstemperatur af fersk fisk.

Følgende er konstateret: Virksomheden under tilsynet

opbevarede fersk fisk i en køle enhed med fødevarer som var tæt på sidste udløbsdato, hvor der var 2. pakker emballeret af 225. gram fersk torskefilet, som ikke var opbevarede korrekt

mht. temperatur, og placering. virksomheden kasserede produkterne efter dette blev påpeget. og oplyste desuden også at det var en fejl at fisk stod placerede der, da den køle enhed normalt kun bliver brugt til pålæg og lignede.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om korrekt opbevaring af fersk fisk.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomheden varemodtagelses procedure for tørvare.

Opbevaringstemperatur hos pålægsprodukter, mejeriprodukter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Tilvirkningsområde, herunder inventar og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Butiksområde, varemodtagelses område, herunder porte.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

