

Kontrolrapport

Virksomhed **SuperBrugsen**

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

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
04-11-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 24-06-2019	
Dato 10-12-2018	
Dato 19-10-2018	
Emballage m.v.	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask i bageri og udsalg-ok. Kontrolleret opbevaringstemperatur og hygiejne ved sandwich, fødevarer til merry chef og flødekager i udsalg-ok. Kontrolleret hygiejne ved uemballerede fødevarer, herunder afskærning mod kunderne-ok.

Følgende er konstateret: Kontrolleret opbevaring af pølsehorn og pizza inden bagning i merry chef. Disse indkøbes på frost og opbevares på køl i bagerudsalg, og virksomheden oplyser, at de kan opbevares på køl 2 dage inden bagning, men pt. kunne virksomheden ikke dokumentere dette. Virksomhed oplyser, at opbevaringstid på køl er oplyst ved start af denne aktivitet. Idag oplyser virksomheden, at de fremskaffer dokumentation for holdbarhed på køl og håndterer fødevaren jf. dette. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om opbevaring af fødevarer, herunder opbevaringstemperatur sammenholdt med holdbarhed af fødevaren.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i bageri produktionsområde og bagerudsalg-ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for perioden april til idag for varemodtagelse,

