

# Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Delikatesse

Adresse Centerpladsen 5

Postnr./By 6360 Tinglev

CVR-nr. 40981810

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

05-03-2021



## Tidligere kontrol

Dato 24-06-2020	
Dato 20-02-2020	
Dato 06-03-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger - Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer samt opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler. kontrolleret håndtering af fødevarer ved tilberedning.

Kontrolleret at der er sæbe og engangsftørring ved håndvask. Spurgt ind til hvilke fødevarer nedkøler de og hvordan nedkøler (mængder af gangen) disse produkter. Hvor bliver de nedkølet blæstkøler eller køleskab/kølerum og hvad de bliver nedkølet i gastro bakker, små bøtter. Hvordan overvåger de nedkølingen. Oplyst virksomheden omkring Fødevarestyrelsens værktøj SITTI på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Kontrolleret om virksomheden har nogle fødevarer de har nedkølet dagen før? Målt temperaturen i færdigretter, at de var under 5 °C.

Spurgt ind til om virksomheden i gang med nedkøling eller har nedkølet lige før tilsynet. Kontrolleret, hvilke fødevarer virksomheden opbevarer, som de selv har nedkølet. Tjek fryse skabe/rum og køle skabe/rum og sammenhold det, med de oplysninger virksomheden har givet omkring hvad de nedkøler. Fik virksomheden til at demonstrere, hvordan de måler temperaturen og kontrolleret at bruger de et kalibreret termometer og hvordan de kalibrer deres termometer og hvordan kalibrer de deres termometer.



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 Centerpladsen 5

Postnr./By 6360 Tinglev

CVR-nr. 40981810

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret, rengøring af lokaler og inventar i køkken, kølerum, frostboks, depotrum og opvaskelokale. Spurgt ind til virksomhedens procedure for rengøring.

Følgende er konstateret: Små ansamlinger af fødevarerester i butikkens tag selv salat og montre med færdigretter og smørebrød.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for hyppighed af rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger - om virksomheden har de en risikoanalyse på procestrin nedkøling, om de gjort sig nogen overvejelser om risikoen, er kritiske grænser udpeget og valideret.

Set virksomhedens skriftlige procedurer/HACCP plan. Her skal de have beskrevet, procedurer for nedkøling, hvordan de overvåger, hvor tit de skal dokumentere, og hvilke korrigerende handlinger de har ved fejl.

Dokumentation af nedkølingen – kontrolleret om de virksomheden følger den frekvens de har beskrevet? Har virksomheden foretaget korrigerende handlinger? Set for følgende periode 2021

Kontrolleret om det er relevante fødevarer de dokumenterer nedkøling på og kommer de rundt om alle deres relevante produkter inden for en given periode.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret kød og pålæg for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "bedst før" eller "sidste anvendelsesdato.

Kontrolleret mærkning af allergene ingredienser og information om allergene ingredienser.

Vejledt virksomheden om reglerne for information omkring allergener.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarestyrelsen

05-03-2021

Dato