

# Kontrolrapport

Virksomhed **SuperBrugsen**

Dagligvarer

Adresse Centerpladsen 5

Postnr./By 6360 Tinglev

CVR-nr. 40981810

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.	
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		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	16-05-2019	
Dato	02-04-2019	
Dato	06-03-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer samt

opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler. Kontrolleret friskhed af frugt og grønt, også udenfor butikken.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring af fersk fisk i butikkens kølemontre. Skriftlig indskærpelse fremsendt.

Følgende konstateret: Letfordærlige fødevarer (fisk) som rødspætte fileter (4 pakker), laksefilet (18 stk.), hel lakseside (6 stk), laksefars (3 pakker) blev opbevaret ved for høj temperatur, idet opbevaringskravet er max 2 °C. Lufttemperatur målt til 8.1° C. Temperatur i produkt målt til 3.3 og 3,5 °C.

Virksomheden havde ikke kontrolleret temperaturen i den aktuelle kølemontre på tidspunktet for kontrolbesøget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: De fjernede straks den aktuelle kølemontre og produkterne blev kasseret.

Butikkens chef kunne se, at køleelementerne ikke var samlet rigtigt, da de kørte kølemontren ud.

Foto taget som dokumentation.

Vejledt konkret om regler for opbevaring af letfordærlige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af butiksinventar, lager, kølemontre, frostmontre samt under inventar. Rengøring af

