

# Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Delikatesse

Adresse Langeskov Centret 2

Postnr./By 5550 Langeskov

CVR-nr. 38180312

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

**21-10-2021**



## Tidligere kontrol

Dato 07-10-2021	
Dato 10-09-2020	
Dato 20-02-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, procedure for kontrol af varer, der løber på datoen, stikprøvevist kontrolleret opbevaringstemperatur på køle- og frostvarer samt varmholdte produkter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret stikprøvevist uden anmærkninger: Renholdelse af diske, produktionsborde, gulve, fliser, røremaskine og ovn i delikatessekøkkenet, samt køle- og frysemontrer i butikken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, varmebehandling, nedkøling og varmeholdelse siden juni 2021 til d.d.

Kontrolleret: Dokumentation for egenkontrol.

Følgende er konstateret: Virksomheden angiver at der er alarm på kølediske, frem for de reelle temperaturmålinger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden har køle- og frysealarmer på samtlige køle- og fryseenheder, som overvåges af et eksternt firma, og som alarmer butikken med det samme, hvis der forekommer temperaturoverskridelser.

Vejledt generelt om reglerne for dokumentation af

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

