

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Bager  
Adresse Humlebækvej 2  
Postnr./By 3480 Fredensborg  
CVR-nr. 69266517

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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	
<b>20-06-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 29-09-2020	
Dato 16-06-2020	
Dato 07-11-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask procedurer i produktionsområde og udsalgsområde. Opbevaringstemperatur af flødekager i udsalgsområde. Opbevaringstemperatur af fødevarer i køle- og fryserum. Tildækning af bøtter med glasur. Opbevaring af fødevarer på lager, kølerum og produktionsområde. Fødevarer løftet fra gulv. Virksomheden har redegjort for opbevaring af wienerbrød til brug ved produktion af romkugler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køleinventar i udsalgsområde, håndvaske, bordoverflader og kølerum.

Følgende er konstateret: På mel lager er der under inventar spindelvæv enkelte steder. Hylder på mel lager fremstår med indtørret belægning enkelte steder.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring af lokaler, hvor der opbevares fødevarer. Vejledt konkret om at virksomheden øger frekvens for rengøring.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

