

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

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            |          |
| 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>09-09-2022</b>   |  |
| Tidligere kontrol   |  |
| Dato 11-05-2022     |  |
| Dato 04-11-2020     |  |
| Dato 24-06-2019     |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask i bageri -ok. Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølere i butik med sandwich, flødekager og merychef produkter-ok. Kontrolleret virksomhedens håndtering af fødevarer ved bagning-ok. Kontrolleret virksomhedens dokumentation for at merychef pølsehorn kan opbevares på køl dagen det tages op +1 dag-ok. Kontrolleret dokumentation for pølsehorn til menychef er spiseklar og kulinarisk opvarmning er tilstrækkelig-ok. Kontrolleret afskærmning af brød øverst på disk-ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i bageri og bageriudsalg, samt kølere til flødekager og sandwich-ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for perioden maj 2022 til idag for varemodtagelse og opbevaringstemperatur, herunder at der i egenkontrol er nævnt nr på kølere tilsvarende nummerering på selve kølerene -ok.

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

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift