

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen Nordby**

Dagligvarer

Adresse Hovedgaden 87

Postnr./By 6720 Fanø

CVR-nr. 24544710

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>16-08-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 14-02-2023	
Dato 17-11-2022	
Dato 12-10-2022	
Mærkning og information	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fremvist og gennemgået retsikkerhedsblanket.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i butik samt på lager herunder kontrolleret temperatur på fødevarer opbevaret på køl og frost. Temperaturkontrol på fersk fisk målt til 0,3 grader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af butik samt udstyr.

Følgende er konstateret: Virksomhedens køler til frugt og grønt fremstår med begyndende vækst af formodet skimmel. Resten af virksomhedens køleenheder fremstår rene.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomhedens dokumentation af opbevaringstemperatur har manglende perioder hvor der ikke er dokumenteret. Virksomhedens frekvens er sat til 1 gang ugeligt.

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

