

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **SUPERBRUGSEN LØKKEN,**

Delikatesse

Adresse Jyllandsgade 11

Postnr./By 9480 Løkken

CVR-nr. 13304017

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
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	Bødeforelæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærper 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	
11-08-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 11-05-2022	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbavaringstemperatur i varmeskab med salg af fødevarer fra delikatesse bl.a. 1/2 grillkylling, sovs, biksemad-ok

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring af sushi, som modtages færdigfremstillet, opbevares uemballeret og sælges fra delikatessen. Bødeforelæg på kr. 15.000 er fremsendt.

Følgende er konstateret: Kontrolleret opbevaringstemperatur ved færdigfremstillet sushi ved 8.9 grader. Det opbevares i køler ved 8.9 grader, målt med indstikstermometer, der har lagt et stykke tid i køleren. Køleren er en åben køler. Køleren viser 4,0 grader på display. Sushi er målt til mellem 10,4 og 8,9 ved indstikstermometer. Da jeg kom blev der målt lidt højere temperatur på sushi overflade mellem 11,6 og 9,4. Sushi havde været i køleren ca 1/2 time da jeg kom. Flere sushistykker indeholder fersk laks og fersk tun. Der er mange stykker sushi i køledisk, også mange med fersk laks og fersk tun.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Sushi er modtaget fra Sushimania Nørresundby kl. 12.30. Virksomheden ved ikke hvornår det er fremstillet idag. Idag kontrollerede de ikke temperatur ved varemodtagelsen. Sushi blev fjernet fra salgsdisk og smidt i madcontainer under tilsyn. De vil finde ud af hvad de gør- om de vil sælge sushi, når sushikokken ikke er i virksomheden. De har tidligere opdaget, at sushi var lidt varm

Fødevestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SUPERBRUGSEN LØKKEN,**

Delikatesse

Adresse Jyllandsgade 11

Postnr./By 9480 Løkken

CVR-nr. 13304017

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ved modtagelsen af færdigfremstillet sushi til salg i virksomheden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i delikatesseafdeling, samt 2 delikatessekølerum-ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for perioden april 2023 til idag for varemodtagelse, opvarmning, nedkøling og varmholdelse-ok. Kontrolleret dokumentation for opbevaringstemperatur, og det er også kontrolleret idag og vurderet ok lidt over kl. 10. Opbevaringstemperatur dokumenteres med X i ok for alle. sushi er modtaget kl. 12.30.

Mærkning og information: Kontrolleret allergener i sushi, hrunder at der er en QR kode med allergenliste på disk over sushi og sushi er angivet med navn i disken. Virksomheden kan udskrive allergenliste-ok.

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

Fødevarestyrelsen

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

11-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift