

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Delikatesse
Adresse Frederiksværksgade 119
Postnr./By 3400 Hillerød
CVR-nr. 45825728

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
28-05-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 07-10-2022	
Dato 16-07-2020	
Dato 07-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Virksomheden er oplyst anmelders navn jf.: tillægsside.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fersk fisk og fiskevarer samt forarbejdet delikatessevarer. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter samt isning af fersk fisk. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, herunder koldt og varmt vand, sæbe og papir.

Gennemgået procedure på indkøb, varemodtagelse, opbevaring og salg af fersk fisk og fiskevarer herunder sensoriskbedømmelse..

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: fiske afdeling, herunder kølediske i salgs område og lager faciliteter i kølerum. Delikatesse produktionen med inventar og udstyr, herunder kølediske, køleborde, kølerum, ovne, komfur og opvaske faciliteter. Vejledt om renholdelse og gummiliste bagerst i toppen af opvaskemaskinen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevarings temperatur, opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra 1/1-2024 til dags dato.

Fødevestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

