

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Bager

Adresse Bytorvet 30

Postnr./By 8722 Hedensted

CVR-nr. 68061415

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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

25-06-2024



Tidligere kontrol

Dato 07-07-2023	
Dato 30-03-2023	
Dato 13-02-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, kontrolleret opbevaring af fødevarer herunder adskillelse, tildækning samt stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperaturer. Følgende er konstateret: I køleenhed, nummer 5 ved disk, hvor der opbevares skiveskåret pålæg (2 pakker pålæg, 1 pakke 2 ost og 1 pakke smør), er der målt en temperatur på 9 grader. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Produkterne blev fjernet under tilsynet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køle- og frostenheder, tilvirkningsområde, produktionslokale samt opvaskeområde, herunder kontrolleret renholdelse af bordoverflader og hylder i. Stikprøvevis kontrolleret redskaber der kommer i kontakt med fødevarer.

Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Den dybdegående rengøringfrekvens i virksomheden er ikke tilstrækkelig til at opretholde et fornuftigt

Fødevarestyrelsen

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

1 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Virksomhed **SuperBrugsen**

Bager

Adresse Bytorvet 30

Postnr./By 8722 Hedensted

CVR-nr. 68061415

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

rengøringsniveau. Melspande under bagebord fremstår med gule og mørkebelægninger, flere stikvogne i fryseren fremstår med belægninger samt fødevarerester som ikke vurderes som værende fra dagens produktion. I Kølerummet er flere steder mørkebelægninger ved lamper og køleblæseren.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi for det gjort rent og de ældre stikvogne bliver skiftet ud.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperaturer i perioden januar 2024 til midt juni 2024. Vejledt generelt om risikoanalyse og egenkontrol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

25-06-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift