

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Delikatesse

Adresse Skolevej 1

Postnr./By 4330 Hvalsø

CVR-nr. 42384119

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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		
28-01-2025		
Tidligere kontrol		
Dato	11-10-2022	
Dato	21-02-2022	
Dato	10-05-2021	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fremvist retsikkerhedsblanket.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder temperaturer i køleindretninger med fødevarer.

Håndvaskefaciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Følgende er konstateret: Virksomheden har to store frosne rå indpakkede rullepølser liggende på kipstegerlåg i

produktionslokale, ansvarlig medarbejder forklarer at de skal koges og først være optøede samt at de har ligget der i ca 30

min. Det bliver oplyst, at det tager for lang tid at optø i

kølerum. Medarbejder vælger at lægge rullepølse-stege i

kølerum. Forholdet vurderes under de foreliggende

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for hygiejnisk optøning og evt. om

gennemgang af egne fastsatte egenkontrolprocedurer for

optøning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Overflader i produktionsområde, opvaskemaskine, kølerum og fryser.

Følgende er konstateret: I varmeskab fremstår hylder, bagvæg og underside af hylder med fastsiddende plast og spildte

indtørrede varer. Virksomheden oplyser, at rengøringen er

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](http://www.findsmiley.dk)

Virksomhed **SuperBrugsen**

Delikatesse

Adresse Skolevej 1

Postnr./By 4330 Hvalsø

CVR-nr. 42384119

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vanskeliggjort af det afskallende gummi på hylder i varmeskabet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring og vedligeholdelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr.

Det indskræpes, at redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Virksomhedens låger på varmeskab fremstår med revner ved håndtag og på hylder fremstår gummibelægning med massive afskalninger. Træske til stor gryde fremstår med afskalninger.

Medarbejder kasserer træske under tilsynet. Æggedeler fremstår med afskalninger. På kølemontre i stål med åbning mod butikken ses pletvise rustbelægninger og smadret glasrude er erstattet af pap med gaffatape.

Ansvarlig medarbejder oplyser, at ny glasplade er bestilt og at pap er opsat for at hjælpe kølelinjen. Ved tilsynsstart og anvendelse af håndvasken afdrypper vand fra rør, herefter falder rørsamling af, således at vand fra håndvasken spilder ud på gulvet i produktionsområdet. Fotodokumentation er foretaget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får sat igang.

Indskræpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kontrol af temperaturer ved opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra januar måned 2025.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

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](http://www.fvst.dk/kontakt)

28-01-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift