

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Torvet 20

Postnr./By 6870 Ølgod

CVR-nr. 35714618

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>11-02-2025</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 09-06-2023	
Dato 19-11-2021	
Dato 08-09-2020	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrollen sker på baggrund af kampagnen "Rengøring i forbindelse med produktionsopstart".

Hygiejne: Rengøring: Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for rengøring i forbindelse med opstart af produktionen, herunder for rengøring af fødevarelokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, og om nødvendigt desinfektion. Virksomheden har redegjort for anvendelse af rengøringsmidler. Vejledt om brug af desinfektionsmidler herunder anvendelsesbetingelser som fx dosering og virketid. Virksomheden har redegjort for desinfektion af service i opvaskemaskine med en sluttemperatur på minimum 80 grader. Virksomheden har redegjort for rengøring af kødhakkere og pølsestopper, rygeovn og saltekar efter brug og inden brug.

Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

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

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

Følgende er konstateret: virksomhedens ene håndvaske

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **SuperBrugsen**

Slagter

Adresse Torvet 20

Postnr./By 6870 Ølgod

CVR-nr. 35714618

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fremstår med indtørret produktrester, i kølerum opbevares spande med marinader, som fremstår med indtørret marinade på kanter og låg. Vakuumpakker som virksomheden oplyser de ikke anvender fremstår mangelfuld rengjort med indtørret produktrester, der opbevares emballage til ferske kødprodukter. I udsalgskøler i butikken ses der støv og klistret belægninger i kanter og samlinger. Opvaskemaskine fremstår med slimede røde belægninger i kanter og på spulearm.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se, det gør vi noget ved med det samme. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Set vedligeholdelse af produktionsområde herunder at klinker på væge og gulv er hele og unde revner, samt at fuger er hele. Derudover at gummilister i køle og fryseskabe er uden revner, samt udvalg af udstyr og redskaber der kommer i berøring med fødevarer er i pæn og god stand. Ingen anmærkninger. Vejledet virksomheden i at være særlig opmærksom på vedligeholdelse af skærebrætter, for brugsspor, af knive og marinader.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

11-02-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift