

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Dagli'Brugsen**

Adresse **Bredgade 100**

Postnr./By **6940 Lem St**

CVR-nr. **26259495**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	2
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-06-2022



Tidligere kontrol

Dato	25-10-2021	
Dato	09-07-2020	
Dato	25-09-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer i kølerum, mejerikølerum, fryserum og i køle-/frysemøbler i butikken. Følgende er konstateret: enkelte fødevarer liggende på gulvet, nogle fødevarer som frosne pølsehorn, cardemommeesnurre ikke tildækket i fryserum. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om opbevaring af fødevarer.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af kølerum, mejerikølerum, fryserum og køle-/frysemøbler i butikken.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.

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: omfattende dannelse af mug/skimmel på hylder især til opbevaring af mælk i mejerikølerum.

Afskallende maling og ansamling af støv/snavs på mange hylder i mejerikølerum. Gamle pletter efter spildt mælk på gulvet.

Mug/sorte belægninger på karme omkring glaslåger til

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Dagli'Brugsen**

Adresse Bredgade 100

Postnr./By 6940 Lem St

CVR-nr. 26259495

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

mejerikølerum. Mugpletter på tætningsliste og omkring hængsler på flapdør til mejerikølerum. Mug, plastikstykker, diverse partikler, støv på hylder i kølemøbler med pålæg. Mug, stor ansamling af snavs og støv i indblæsning på køler i grøntafdeling og kølemøbler med pålæg. Mug, snavs og spindelvæv mellem kølere i grøntafdeling. Fejlliste under glaslåg til mejerikølerum og tætningsliste ved glaslåg til køleskab med sodavand er gået itu. Snavs/støv ved indblæsning i alle butikkens kølemøbler. Mug på hylder med indpakket salat.

Omfattende ansamling af snavs på gulvet i fryserum. omfattende is ansamling i 2 fryser i butikken.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der bliver gjort rent i butikken ca. hver 14. dag. Vejledt konkret om løbende vedligeholdelse og frekvenser for rengøring skal tilpasses butikkens behov. Virksomheden bør udarbejde rengørings/vedligeholdelsesplan. Rengørings/vedligeholdelsesplanen kan anvendes til at registrere og få overblik over, hvor ofte forskellige steder skal rengøres/vedligeholdes.

Der er taget billeddokumentation.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Skadedyrssikring

I forbindelse med kontrollen af vedligeholdelse af kølemøbler følgende er konstateret: døde og levende myrer i et køleskab med sodavand. Virksomheden oplyser, at skadedyrsfirma har selv optaget myrer i butikken og er i gang med bekæmpelse.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomheden egenkontrolprocedurer (branchekoder) for opbevaring af fødevarer samt rengøring af lokaler. Medarbejder i virksomheden kunne ikke redegøre om procedurer for vedligeholdelse af lokaler og inventar og ansvarlig ikke er til stede.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nr., P. nr og fødevareaktiviteter.

Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

23-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk