

Kontrolrapport



Virksomhed **Dagli'Brugsen**

Adresse **Dyssegårdsvej 32**

Postnr./By **4621 Gadstrup**

CVR-nr. **43996312**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| 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

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

| 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 | |
| 13-06-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 09-04-2018 | |
| Dato 04-12-2017 | |
| Dato 17-08-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: placering af fødevarer i butik og på lager, målt køletemperaturer og håndtering i bake off- afdeling samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af bake off-afdeling med udstyr og generelt i butik med kølemontre og på lager.

Det oplyses at rengøring af mælkerum er planlagt til denne uge, ok.

Det oplyses at rengøringsrum med pappresser, er nedlagt og udstyr fjernes så en grundig rengøring kan foretages, der opbevares ingen fødevarer i dette rum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt konkret om nedsænket loft, kan være en fordel, på steder med uemballeret fødevarer, når loftshøjden er meget høj og derfor kan være svært at rengøre regelmæssigt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for udført kontrol af: varemottagelse, køleopbevaring og tilbagekaldelser af risikovarer, for 2019.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- nummer.