

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Min købmand Lemvig**

Adresse **Industrivej 1**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **39679302**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

15-08-2022



Tidligere kontrol

Dato	02-09-2020	
Dato	10-10-2018	
Dato	10-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

opbevaringstemperatur i køledisk tættest på olie og eddike.

Det indskræpes, at kølekrævende fødevarer maksimalt må

opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: køledisk med

flere typer kødprodukter, hakkede kalv/flæsk, flæskesteg,

medister, koteletter opbevares i en temperatur på 8 grader

celsius. Centrumtemperatur på flæskesteg blev målt til 7,1

grader celsius. Alle varer i disken blev kasseret under

kontrolbesøget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får kasseret

det med det samme og får en til at ordne det hurtigt muligt.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret håndvaskefaciliteter i forbindelse med bake-off, at

der er adgang til koldt og varmt vand, sæbe og mulighed for

tørring af hænder i engangspapir. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om at holde vasken fri, således man nemt kan

komme til og bruge faciliteterne.

Virksomheden har gennemgået procedurer for bake-off. Ok.

Virksomheden har gennemgået procedurer for varemodtagelse

om natten. Virksomheden har køle- og fryserum hvor varerne

placeres i. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende:

Fødevarestyrelsen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Min købmand Lemvig**

Adresse Industrivej 1

Postnr./By 7620 Lemvig

CVR-nr. 39679302

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

stikprøvevis køle- og fryseanordninger i butik, kølerum og fryserum bag butik samt ta-selv afdeling med bland selv slik og bake-off. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og opbevaring for perioden juni 2022 til dags dato.

Mærkning og information: Kontrolleret bake-off samt bland selv slik for mærkning og information af allergene ingredienser. Ved bland selv slik er ingredienserne mærket på beholderne. Ved bake-off er der skiltet med at kunder kan henvende sig til personalet med spørgsmål om allergene ingredienser. Virksomheden har et datablad med sortimentet i brøds-kabet, hvor allergene ingredienser står. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr., P.nr. og fødevareaktiviteter.

15-08-2022

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk