

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lem Pizzeria & Grill**

Adresse **Bredgade 63**

Postnr./By **6940 Lem St**

CVR-nr. **34940940**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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 indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-04-2024



Tidligere kontrol

Dato	22-01-2024	
Dato	22-09-2022	
Dato	04-03-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At varmebehandling af fødevarer, foretages med en sådan kombination af tid og temperatur, at fødevarerne er sikre. Brug af halvfabrikata/forstegte fødevarer, herunder om produktet er spiseklart eller skal opvarmes inden servering. Kontrolleret, at der er overensstemmelse mellem den angivne tilberedningsanvisning og tilberedningen, som virksomheden foretager. Virksomheden redegjorde for varmebehandling til minimum 75 °C både ved varmebehandling og genopvarmning af eksempelvis forstegt kebab, tilberedte kyllingestrimler, tilberedte kyllingenuggets og kødsovs som helkonserves.

Hygiejne: Rengøring: 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: Diskområde med tilvirkning af pizza: Overflader på skuffer og låger på skabskøler, særligt ved håndtag og greb er snavset/fedt og med produktrester, langs

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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 **Lem Pizzeria & Grill**

Adresse Bredgade 63

Postnr./By 6940 Lem St

CVR-nr. 34940940

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kanter på frysekumme er der ansamling af snavs og produktrester, stikkontakt er snavset med produktrester, gulvlister langs kanter er belagt med et lag af støv og snavs. Køkken: Under inventar er der ansamling af snavs og tabte produktrester, affaldsbeholder er snavset udvendig, gummilister i 3 låger i gammel kølebord som nu anvendes til opbevaring af konserver, er snavset og har skimmel lignende belægninger. Overflader på udstyr og inventar er fedtet og snavset, overflade på dør til lagerlokale, særligt omkring håndtag har sorte belægninger. Kølerum: Gulv er snavset og der ligger en del tabte produktrester, kanter og greb på dør til kølerum er snavset og har fastgroede belægninger.

Generelt bærer virksomheden præg af længere tids utilstrækkelig rengøring.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi går i gang med rengøring med det samme.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomhedens risikoanalyse til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning.

Følgende er konstateret: Virksomhedens risikoanalyse er ikke tilgængelig under kontrolbesøget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det ligger der hjemme. Vi er ved at lave nyt.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside [<https://www.lempizza.dk>].

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.

Fotodokumentation optaget.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

11-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift