

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Smedegården Lem ApS**

Adresse **Jernbanegade 2**

Postnr./By **6940 Lem St**

CVR-nr. **44565609**

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

18-04-2024



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved samhandel og registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Procedurer og gode arbejdsgange for håndtering/opvarmning af glutenfri brød hjemkøbt færdigbagt. Virksomheden redegjorde for opvarmning i særskilt ovn. Ingen anmærkninger. Kontrolleret, at der er temperaturregulerede håndterings- og opbevaringsforhold af tilstrækkelig kapacitet til, at fødevarer kan holdes ved en passende temperatur, og indrettet således at temperaturen kan overvåges og registreres. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at vask til håndvask er tilgængelig og hensigtsmæssig placeret samt forsynet med sæbe og papir til aftørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at der er adgang til hensigtsmæssig placeret personaletoilet, og at der ikke er direkte adgang fra toiletter til lokaler hvor der håndteres fødevarer. Ingen anmærkninger.

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 fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Smedegården Lem ApS**

Adresse **Jernbanegade 2**

Postnr./By **6940 Lem St**

CVR-nr. **44565609**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret, at inventar og maskiner er hele, rengøringsvenlige og uden rust.

Vedligehold af fliser på vægge og gulve. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret, at skriftlig risikoanalyse og egenkontrolprogram er tilgængelig og dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse på allergener samt udpegning af dette trin som en god arbejdsgang. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

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

Fødevarestyrelsen

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

18-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk