

# Kontrolrapport

Virksomhed **Lem Hallens køkken**

Adresse Skolebakken 20

Postnr./By 6940 Lem St

CVR-nr. 99039159

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| 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.                     | 1        |
| 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |                                           |

Denne kontrol, dato

12-05-2021



## Tidligere kontrol

|                           |            |  |
|---------------------------|------------|--|
| Dato                      | 12-04-2021 |  |
| Dato                      | 10-03-2021 |  |
| Virksomhedens egenkontrol |            |  |
| Dato                      | 25-09-2019 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at varmebehandling af hakkebøffer, foretages med en sådan kombination af tid og temperatur, at fødevarerne er sikre. Virksomheden redegjorde for varmebehandling til min. 75 °C i kernen. Ingen anmærkninger.

Emballering og adskillelse mellem fødevarer i kølerum samt opbevaring af emballage på lager er kontrolleret uden anmærkninger.

Opbevaringstemperatur i kølerum, køleskabe og fryseskab er kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligehold af fuger i flisegulv i køkken, fliser på væg i døråbning mellem opvaskekøkken og lokale med kaffemaskine, hylde i kølemøbler samt malede vægge i køkken er kontrolleret. Fliser på væg i døråbning mellem opvaskekøkken og lokale med kaffemaskine er begyndende beskadiget og malede karme generelt trænger til maling. Virksomheden redegjorde for plan for udskiftning af fuge i gulv ved indgange til køkken og beskadiget fliser på væg og oplyser, at vedligehold af malede karme vil blive udbedret hurtigst muligt. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling af fødevarer til



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

Virksomhed **Lem Hallens køkken**

Adresse Skolebakken 20

Postnr./By 6940 Lem St

CVR-nr. 99039159

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

sårbare forbrugere og nedkøling for perioden fra den 12. april 2021 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om, at dokumentation af varmebehandling skal komme hele sortimentet rundt.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret uden anmærkninger: Kageæsker, fryseposer, stanniol, bagepapir og PVC Hotfilm.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

12-05-2021

Dato