

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lema Fresh ApS**

Adresse **Hovedgaden 49**

Postnr./By **2970 Hørsholm**

CVR-nr. **39551292**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

15-12-2022



Tidligere kontrol

Dato	29-08-2022	
Dato	01-10-2021	
Dato	28-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i køkken og på toilettet samt opbevaringstemperatur i køle og fryseinventar i kælder og køkken.

Følgende er kontrolleret: Procedure for modtagelse af fødevarer indleveret via vareelevatør. Følgende er konstateret: Ved tilsynets start står en kasse med kølepligtige Ebi rejer på bord i kælder uden for køl. Ejer oplyser at der er kommet mange kasser hjem og de har brugt tid på at få pakket alle kasserne ud, så alt kunne komme på frost og køl. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der ikke kan konstateres en temperaturbelastning for fødevaren.

Vejledt generelt om regler for overholdelse af kølekæden.

Vejledt konkret om evt. løsningsmuligheder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpes, 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

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lema Fresh ApS**

Adresse Hovedgaden 49

Postnr./By 2970 Hørsholm

CVR-nr. 39551292

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

konstateret: I køkkenet ses der sorte belægninger langs gulvkanter og indtørret krummer, ligeledes ligger der tabte ris og støv på rullebur fra en leverandør. På gulvet under fritureren ses et tykt lag af klistret gule belægninger, væg bag friture under bord ses der ligeledes gule fedtet dråber. Under lille hvidt køleskab er placeret en opvaskebakke, her ligger der gamle produktrester i alle fordybninger. Indvendig i begge køleborde ses der tabte produktrester af ældre dato i bunden samt ses der klistret gule stænk indvendig i kølebordenes top og på siderne. I åbent hvidt hjørneskab ses der krummer og bag kølebord med kold jomfru ses der også tabte produktrester. I loftets hjørner og foran emfang hænger grå spindelvæv. Indvendig i på vaskemaskinens låge ses der sorte belægninger. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kan godt ses det.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Risikoanalysen. Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser, at sushi ris ikke står uden for køl i mere end 3 timer, men har udpeget pH måling af sushiris som et kritisk kontrolpunkt samt at fødevarer ikke varmholdes men dette dokumenteres i egenkontrollen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at tilpasse risikoanalysen, så den stemmer overens med virksomhedens faktiske fødevareaktiviteter samt at dokumentationen skal være valid.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Vejledt generelt om at kontrolrapporten skal hænge synligt ved alle indgange til virksomheden.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: 8 kasser Ebi og tun lions jf. faktura. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: I serveringsområdet er der placeret to plakater i A4 størrelse, hvor der står: Vi serverer kun linefanget tun. Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for, at tunen er linefanget. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for anprisning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. virk.dk og kassebon. Udleveret information om Fødevarestyrelsens kontrol og retssikkerhedsblanket.

Fødevarestyrelsen

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

15-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk