

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lem Hallen**

Adresse Skolebakken 20

Postnr./By 6940 Lem St

CVR-nr. 99039159

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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.	
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

08-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 12-05-2021	
Dato 12-04-2021	
Dato 10-03-2021	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndvaskefaciliteter med adgang til rindende koldt og varmt vand, sæbe samt mulighed for tørring af hænder med engangspapir. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens opbevaring på køl og frys, herunder temperatur og adskillelse. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at deres fryserum ikke er i funktion grunden en fejl i fordamperen. Virksomheden har redegjort for korrigerende handlinger, her kassering af alle fødevarer der befandt sig i fryser. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens buffetservering, herunder adgang til sprit/vask. Virksomheden har redegjort for 3 timers rettesnor, kassering af evt. rester fra buffet, brødundskæring, længde på ta-tøj i forhold til beholdere samt overvågning af hygiejnisk håndtering af buffet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens opvaskefaciliteter, herunder adskillelse af rent og urent service. Ok.

Virksomheden har redegjort for brug af rent arbejdsbeklædning samt procedurer ved rift og sår. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionskøkken, køleskabe, fryser, opbevaringslager og opvask.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 25 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 Hallen**

Adresse Skolebakken 20

Postnr./By 6940 Lem St

CVR-nr. 99039159

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden har mundtligt redegjort for rengøringsprocedure. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt skriftlige egenkontrolsprocedurer for opbevaring, varmebehandling og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring, varmebehandling og nedkøling for perioden oktober 2022 frem til dags dato.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation for fejl i fryserum samt virksomhedens dokumentering af korrigerende handlinger. Ok.

Vejledt generelt om Fødevarestyrelsens online beregningsværktøj SiTTi, som kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside: www.FVST.dk.

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

Fødevarestyrelsen

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

08-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk