

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lemon House**

Adresse Søborg Hovedgade 124A

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 41801735

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 10-03-2023	
Dato 18-05-2022	
Dato 29-04-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, set relevant måleudstyr, adskillelse og tildækning af fødevarer opbevaret på køl samt forrum til toilet. Mundtligt gennemgået procedure for optøning af fødevarer. Vejledt generelt om regler for at fødevarer skal optøes på en sådan måde, at der er mindst mulig risiko for vækst af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner i fødevarerne. Under optøningen skal fødevarerne opbevares ved temperaturer, der ikke medfører sundhedsfare. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

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: Gulv langs hjørner og kanter fremstår med tyk sort belægning, fliser over vask i varmt område fremstår med fedtet gullig snavs ligeledes ses tyk sort belægning på hylde under komfur med opbevaring af rent inventar. På plastkasse med opbevaring af ukogte ris ses på låg

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 fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Lemon House**

Adresse Søborg Hovedgade 124A

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 41801735

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

støv og spildte ris korn, begge rulleborde i produktionen fremstår med klistret, fedt belægning samt støv og spildt væske. På robot til hakning af diverse krydderurter ses støv og ældre krummer. I betjeningsområdet ses i kølebord sort skimmellignende belægning på to tætningslister samt ældre vand i bunden og brunligt snavs på kant mellem kølebordslåger. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får det gjort rent.

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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opbevaring af fødevarer herunder optøning af fødevarer skal ske på køl.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. jf. Virk.dk. og fødeveareaktiviteter.

Fødevestyrelsen

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

14-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift