Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ejvinds Lemvig**

Adresse Ågade 1F, 1
Postnr./By 7620 Lemvig
CVR-nr. 31175461

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Denne kontrol, dato
29-08-2024 😐

Tidligere kontrol

Dato 30-09-2020	☺
Dato 24-02-2020	☺
Dato 11-09-2019	☺

Tilsynsførendes bemærkninger

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerklage
Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.
Det indskærpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærvelige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C.
Følgende er konstateret: Omgivelsestemperaturen i virksomhedens koldjomfru måles i 1 kantine rejer i lage og i 1 kantine færdigstegt kylling til 14,7 grader.
Produkttemperaturen måles i begge produkter til 9,2 grader.
Virksomheden oplyser, at produkterne er sat i koldjomfuen kl. 8 og står fortsat i koldjomfuen kl 15. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi smider det ud med det samme og kører med låg på fremadrettet eller anvender 3 timers rettesnor.
Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.
Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.
Målt temperatur i kølerum og kølebord under koldjomfru.
Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder i baglokale og i salgsområde. Kontrolleret procedure for skift af engangshandsker i forbindelse med berøring ved produkter og berøring af kontanter og lignende. Her til er virksomheden vejledt o metode, således der blandt personalet implementeres hyppig håndvask/skift af handsker således det

1 time
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ejvinds Lemvig**

Adresse Ågade 1F, 1
Postnr./By 7620 Lemvig
CVR-nr. 31175461

Tilsynsførendes bemærkninger

sikres, at der er ikke er risiko for kontaminering af produkter. Overværet betjening af kunder under tilsynet uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Opvaskemaskine fremstår med røde og brune belægninger i toppen af maskinen, over spulearmen og på kanter ved lågen. Gummilister ved kølemøbler i butikken fremstår med sorte belægninger samt produktrester.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se, vi gør det rent.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: Kølerumsreol hvor der opbevares rå og spiseklare fødevarer fremstår med kraftig rustdannelser på hylder hvor der placeres fødevarer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi står på.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling i perioden fra juni måned 2024 til indeværende måned.

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

29-08-2024
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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