

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	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-03-2021



Tidligere kontrol

Dato	25-09-2019	
Dato	04-05-2017	
Dato	30-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Procedurer og gode arbejdsgange for nedkøling af fødevarer er kontrolleret, herunder hvilke og hvordan fødevarer nedkøles, mængder der nedkøles, udstyr til nedkøling og overvågning af nedkøling. Virksomheden redegjorde for nedkøling fra 65 ned til 10 °C på max 3 timer i mindre beholdere på køl. Ingen anmærkninger. Temperatur ved gullasch opbevaret i to mindre beholdere og nedkølet i går er målt til 2 °C. Ingen anmærkninger. Overværet måling af kernetemperatur ved hvidkålsrouletter under varmebehandling. Virksomheden måler midt i produktet med indstikstermometer og oplyser, at denne metode også anvendes under nedkøling. Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Dokumentation af nedkøling er ikke foretaget for december 2020 samt for januar og februar 2021. Virksomhedens fastsatte frekvens er månedlig. Desuden vurderes det på baggrund af virksomhedens oplysninger om aktiviteter på nedkøling, at den fastsatte frekvens er for lav. Virksomheden har daglig leverance af middagsretter til en institution med sårbare forbrugere og til



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 10 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Lem Hallens køkken**

Adresse Skolebakken 20

Postnr./By 6940 Lem St

CVR-nr. 99039159

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomheder i lokalområdet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser, at dokumentation af egenkontrollen ofte bliver glemt på grund af tidspres.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

10-03-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk