

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	1
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.	1
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

12-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	12-04-2021	
Dato	10-03-2021	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	25-09-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at varmebehandling af hakkebøffer, foretages med en sådan kombination af tid og temperatur, at fødevarerne er sikre. Virksomheden redegjorde for varmebehandling til min. 75 °C i kernen. Ingen anmærkninger.

Emballering og adskillelse mellem fødevarer i kølerum samt opbevaring af emballage på lager er kontrolleret uden anmærkninger.

Opbevaringstemperatur i kølerum, køleskabe og fryseskab er kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligehold af fuger i flisegulv i køkken, fliser på væg i døråbning mellem opvaskekøkken og lokale med kaffemaskine, hylde i kølemøbler samt malede vægge i køkken er kontrolleret. Fliser på væg i døråbning mellem opvaskekøkken og lokale med kaffemaskine er begyndende beskadiget og malede karme generelt trænger til maling. Virksomheden redegjorde for plan for udskiftning af fuge i gulv ved indgange til køkken og beskadiget fliser på væg og oplyser, at vedligehold af malede karme vil blive udbedret hurtigst muligt. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling af fødevarer til



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 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

sårbare forbrugere og nedkøling for perioden fra den 12. april 2021 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om, at dokumentation af varmebehandling skal komme hele sortimentet rundt.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret uden anmærkninger: Kageæsker, fryseposer, stanniol, bagepapir og PVC Hotfilm.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

12-05-2021

Dato