

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lem Pizzeria & Grill**

Adresse **Bredgade 63**

Postnr./By **6940 Lem St**

CVR-nr. **34940940**

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.	
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

22-01-2024



Tidligere kontrol

Dato	22-09-2022	
Dato	04-03-2022	
Dato	12-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

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

Kontrolleret virksomhedens opbevaring af salat på køl. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har redegjort for håndtering af salat, herunder udskæring og holdbarhed for snittet salat. Det oplyses at salaten anvendes på dagen eller dagen efter udskæringen er foretaget. Ingen anmærkninger.

Foretaget friskhedsvurdering af iceberg salat. Ansvarlig oplyser, at beskadigede og misfarvede blade fjernes ved udskæringen.

Ok.

Virksomheden har mundtligt redegjort for varmebehandling af grillkylling, herunder at der opnås en kernetemperatur på 75 grader celsius. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har redegjort for optøning af kylling i køleskab. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: skadedyrssikring af lokaler.

Følgende er konstateret: bagdør slutter ikke tæt med

Fødevarestyrelsen

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

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 Pizzeria & Grill**

Adresse **Bredgade 63**

Postnr./By **6940 Lem St**

CVR-nr. **34940940**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fundament. I virksomhedens baglokale, fremstår døren ikke tilstrækkelig skadedyrssikret. Døren og dørlisten under døren er beskadiget, således der ses lysindfald.

Virksomheden oplyser at dørlisten under døren udbedres hurtigst muligt, således døren slutter tæt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om løsningsforslag til udbedring af skaden i dør og dørliste.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt skriftligt egenkontrolsprogram for procestrin: varmebehandling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling for perioden januar 2023 frem til dags dato.

Vejledt konkret om dokumentation af nedkøling da virksomheden nedkøler pasta.

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

22-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk