

Kontrolrapport

Virksomhed **TAMU-CENTER VORDINGBORG**

Adresse Præstegårdsvej 18

Postnr./By 4760 Vordingborg

CVR-nr. 19683281

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	
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

03-12-2021



Tidligere kontrol

Dato	20-08-2020	
Dato	28-08-2019	
Dato	19-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym skadedyrshenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens håndteringsprocedurer i forbindelse med fund af skadedyr. Virksomheden har ikke lukket køkkenet, men har gennemgået alle fødevarer, herunder papirposer med mel og cerealier, som blev opbevaret der hvor skadedyr mistænkes at have færdes. Virksomheden har kasseret fødevarer med synlige tegn på angreb, rengjort og desinficeret bølter til opbevaring af fødevarer, samt alle nærliggende produktbærende overflader og udstyr. Vejledt virksomheden i at lukke ned for produktionen ved fund af skadedyr, samt i at kassere alle fødevarer hvor emballage kan mistænkes for at være kontaminerede efter fund af skadedyr, hvis der ikke er mulighed for at rengøre og desinficere fødevarens emballage, såsom poser af papir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, opvaskerum, mellemgang, lagerlokale, samt serveringslokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken, opvaskerum, serveringslokale, mellemgang, badeværelse m.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 55 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed TAMU-CENTER VORDINGBORG

Adresse Præstegårdsvej 18

Postnr./By 4760 Vordingborg

CVR-nr. 19683281

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

toilet, lagerlokale, samt kontor. I hjørnet af opvaskerum, med direkte adgang til køkken, til højre for opvaskemaskinen, fremstår loftsplade med et hul af ca. 10x10 cm, hullet er over rørføring til radiator, som er placeret på væggen i loftshøjde. På badeværelset, som, med lukket dør, tilstøder mellemgang, med direkte adgang til køkken, er der åben rørføring ved gulvet langs væggen tæt på brusenichen. Vejledt generalt om reglerne for at fødevarevirksomheder skal træffe passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for skadedyrssikring og håndtering ved mistanke om skadedyr i virksomheden.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

03-12-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift