

Kontrolrapport



Virksomhed **TAMU-Centret**

Adresse Lindholm Brygge 8

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 19683281

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-01-2018



Tidligere kontrol

Dato 12-02-2016	
Dato 07-09-2015	
Dato 28-01-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvaske -ok. Kontrolleret opbevaringstemperatur op hygiejnisk opbevaring af føde varer i køl -ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, opvaskeafdeling herunder oplyser virksomhed, at der etableres en anden overgang mellem væg og gulv for at lette rengøring-ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i køkken-ok. Drøftet træbordplade i opvask , herunder oplyser virksomheden at den renoveres med efterfølgende lakering-ok
Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for perioden september 2016 til idag for varemottagelse, opbevaringstemperatur samt opvarmning og nedkøling af fødevarer -ok. Kontrolleret at der dokumenteres egenkontrol for relevante CCP.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Er anbragt synligt-ok.

Mærkning og information: Kontrolleret allergener i virksomheden, herunder vejledt om at der kan spørges på forhånd ellers ophænges et skilt om, at allergener kan oplyses ved forespørgsel til personalet-ok