

Kontrolrapport

Virksomhed **Tamu-center Vitskøl**

Adresse Viborgvej 475

Postnr./By 9681 Ranum

CVR-nr. 19683281

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 2 |
| 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 | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 03-12-2020 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 28-11-2019 | |
| Dato 20-08-2019 | |
| Dato 06-11-2018 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til vask og tørring af hænder, opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder kontrolleret servering ved buffet, samt stikprøvevis målt temperatur i køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: buffetområde samt køkken.

Følgende er kontrolleret: opvaskerum. Følgende er konstateret: der er under bord ved opvaskemaskine begyndende sorte belægninger på fliser.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Serveringsområde. Ingen anmærkninger. vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af lokaler, herunder vedligehold af vindue områder/lysninger i opvaskerum, samt vejledt om skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Tamu-center Vitskøl**

Adresse Viborgvej 475

Postnr./By 9681 Ranum

CVR-nr. 19683281

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: der er i perioden fra 7 august 2020 til 3 december 2020, 7 ugers manglende dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling. Virksomheden har en frekvens for dokumentation 1 gang pr. uge.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi styr på hurtigst mulig.

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

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