

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gammelgaard Centralkøkken -**

Distrikt 5

Adresse **Egerisvej 12**

Postnr./By **7800 Skive**

CVR-nr. **29189579**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

09-02-2022



Tidligere kontrol

Dato 02-11-2021	
Dato 15-09-2021	
Dato 04-08-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, afdækning og adskillelse mellem råvarer og færdigvarer i kølerum, herunder målt temperatur. Gennemgået procedurer ved genopvarmning af færdigretter, korrekt brug af termometer ved måling af temperatur og aftørring med desinfektionsserviet inden brug. Kontrolleret at anvendte desinfektionsservietter er godkendte til brug i fødevarevirksomheder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, kølerum, fryser, opvaskerum og opvaskebakker.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden oktober 2021 til februar 2022 for køle- og frostopbevaring, varemottagelse af kølevarer, varmebehandling og nedkøling. Vejledt konkret om dokumentation af kontrol ved genopvarmning af fødevarer. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk