

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **TAMU-Centret**

Adresse Lindholm Brygge 8

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 19683281

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

29-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 24-03-2023	
Dato 08-10-2021	
Dato 18-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af 2 forbrugerhenvendelser.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Stikprøvevist kontrolleret holdbarhedsdato af fødevarer i kølerum mærket med "sidste anvendelses dato", fx. rullepølser, samt andre forskellige fødevarer mærket med "bedst før" - Her var 2 åbne kartoner mælk som er udløbet henholdsvis den 27. og 28. august.

Virksomheden har redegjort for anvendelse af disse mælk i produktionen, fx. bagning eller til sovs. Kontrolleret mærkning på fødevarer (spegepølse og tørrede skinke), som er blevet vakuum pakket i mindre portioner efter åbning af oprindelige pakker - Her er virksomheden generelt vejledt om regel, bl.a. at vakuum pakning ikke vil forlænge holdbarhed på produkter, man følge producentens anvendelses oplysninger, der er angivet på mærkning. Målt opbevarings temperatur på køl og frost. Procedure for indfrysning og optøning af hakket kød, som fandtes i køkken til optøningen. Hygiejne ved buffet servering, bl.a. personale overvåger buffet, ta'tøj har lange skafter. Håndvask i køkken er med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret : Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring, produktion,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 40 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 **TAMU-Centret**

Adresse Lindholm Brygge 8

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 19683281

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

herunder syltning, samt for "holdbarhed af fødevarer". Ingen anmærkninger. Kontrolleret dokumentation af egenkontrol for opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, "buffet" fra maj 2023 til dags dato.

Virksomheden har overgået til elektronisk egenkontrol, her kan man ikke se, hvor tit opvarmning og nedkøling skal dokumenteres. Disse er kun dokumenteret 1 gang efter sommerferie. Det mangler også dokumentation for nedkøling i juni måned. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regel for fastsættelse af frekvens for dokumentation af egenkontrol.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevist drikkevarer i spiseområde for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "bedst før" ikke er overskredet. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om regel for mærkning af færdigpakkede fødevarer, herunder henviste til "mærkningsvejledning" afsnit 5 og 13.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. OK. Virksomheden leverer fødevarer til en børnehave. Vejledt konkret om regel for levering af animalske fødevarer fra detail til detail, herunder om krav til registrering af aktiviteten. Henviste til "autorisationsvejledning, afsnit 19, 20, 21.

Fødevarestyrelsen

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

29-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk