

Kontrolrapport

Virksomhed **Tamu-center Vitskøl**

Adresse **Viborgvej 475**

Postnr./By **9681 Ranum**

CVR-nr. **19683281**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, 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

05-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	24-03-2021	
Dato	03-12-2020	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	28-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer, opbevaring af emballage, stikprøvevis temperatur i køl og frost. Ok.

Følgende er kontrolleret: Nedkøling af fødevarer. Følgende er konstateret: Der står varmebehandlet fisksefrikadeller og frikadeller på køkkenbord, der har passeret 65 grader. De kom på køl ved tilsyn.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Fødevarerne skal serveres til frokost. Vejledt generelt om reglerne for nedkøling evt. anvendelse af 3 timers rettesnor.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af opvaskerum og køkken. Ok. Vejledt virksomheden generelt i at alle overflader er vaskbare. Set virksomhedens vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for (gen-)opvarmning og nedkøling i perioden siden sidste tilsyn til 1. maj 2021. Ok. Vejledt virksomheden i evt. indføring af 3 timers rettesnor i egenkontrollen.

Uddannelse i hygiejne: Vejledt generelt om, at det er lederens ansvar at sikre, at personalet i køkkenet er tilstrækkeligt instrueret.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk