

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	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

08-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	18-03-2021	
Dato	02-05-2019	
Dato	18-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller evt. har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyg), hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Desinfektionsmiddel, der anvendes til overflader, der kommer i kontakt med fødevarer, er godkendt af Fødevarestyrelsen. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af pålægsmaskine, blendere, diverse udstyr i køkken. Virksomheden har en opvaskemaskine med en høj skyllevandstemperatur, som har en desinficerende virkning. Virksomheden har også en desinfektionsmiddel, som kan bruges efter rengøringen. Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere (elever) i personlig hygiejne, særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på norovirus (roskildesyg), herunder smittemuligheder til



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed TAMU-Centret

Adresse Lindholm Brygge 8

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 19683281

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

08-10-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift