

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	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-08-2022



Tidligere kontrol

Dato	19-04-2022	
Dato	09-02-2022	
Dato	02-11-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrollen er udført i centralkøkken samt klynge 1, 2, 3 og 4

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring,

afdækning og adskillelse af fødevarer i køleskabe i

produktionskøkken og klyngekøkkener, herunder målt

temperatur. Følgende er konstateret: I Klynge 3 opbevares

personalets madpakker i samme køleskab som drikkevarer (øl,

sodavand etc.). Madpakkerne ligger på samme hylder som

drikkevarerne og imellem/opad flaskerne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for adskillelse mellem virksomhedens fødevarer og private fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og

adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske

håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, brug af

engangsforklæder og plasthandsker, egnet og rent arbejdstøj

samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og

private genstande. Kontrolleret procedurer for håndtering af

fødevarer på morgenmadsbuffet herunder håndtering af rester.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktbærende overflader i håndteringsområder, kølerum,

køleskabe, ovne, mikroovne og opvaskemaskiner.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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 Gammelgaard Centralkøkken -

Distrikt 5

Adresse Egerisvej 12

Postnr./By 7800 Skive

CVR-nr. 29189579

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden februar til august 2022 for kontrol af køle-frostopbevaring, modtagekontrol af kølevarer, varmebehandling, nedkøling, og genopvarmning.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

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

23-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk