

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	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-01-2023



Tidligere kontrol

Dato	23-08-2022	
Dato	19-04-2022	
Dato	09-02-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer i køle/frost faciliteter, temperatur målt. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Vejledt konkret om løsningsforslag til adskillelse mellem private og virksomhedens fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Centralkøkken, afdelingskøkken i klynge 3 og 4. Herunder produktionslokaler samt køle/frost faciliteter.

Vejledt konkret om renholdelse af køle/frost faciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Centralkøkken, afdelingskøkken i klynge 3 og 4, herunder produktionslokaler samt køle/frost faciliteter.

Vejledt konkret om vedligeholdelse af frostrum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden september 2022 til januar 2023 for varemodtagelse, køle/frost opbevaring, varmebehandling, nedkøling, genopvarmning og varemodtagelse af varmholdte fødevarer i klyngekøkkener.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk