

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tamu-center Vitskøl**

Adresse **Viborgvej 475**

Postnr./By **9681 Ranum**

CVR-nr. **19683281**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

08-12-2023



Tidligere kontrol

Dato	15-03-2022	
Dato	05-05-2021	
Dato	24-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. temperature kontrolleret i køleenheder og i kølerum.

Procedurer og adfærd vedrørende, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken/tilvirkningslokale, emfang, kølerum, fryserum, pålægsmaskine.

Under tilsynet skilles pålægsmaskine ad og rengøres med sæbe og varmt vand, virksomheden gør rede for GAG/procedure omkring rengøring af pålægsmaskine. faktaark om listeria er udleveret.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: tilvirkningslokale. Ingen anmærkninger. Under tilsynet

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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-center Vitskøl**

Adresse Viborgvej 475

Postnr./By 9681 Ranum

CVR-nr. 19683281

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

er der installeret en midlertidig løsning med ubehandlet træ til at støtte hylder med tør-varer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling, kontrol af temperature på køle og fryseenheder, varmebehandling (genopvarmning) og varemodtagelse i perioden maj 2023 til dags dato.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. Virksomheden oplyser at det påtænkes at indrage eleverne mere i dokumentation af egenkontrollens gennemførelser.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

08-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk