

# Kontrolrapport



Virksomhed **Brande Golfklub**

Adresse Nordlundvej 87

Postnr./By 7330 Brande

CVR-nr. 17164600

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
<b>22-02-2018</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	11-07-2016	
Dato	24-04-2014	
Dato	30-05-2012	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

I forbindelse med at nyt personale har overtaget madlavningen i virksomheden er der blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, buffet, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, økologi.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden har købt et parti muslibarer som ikke er deklareret med dansk varebetegnelse. virksomheden oplyser de ikke har solgt nogle. Der tages kontakt til leverandør under tilsynet som sender en varebetegnelse på dansk til virksomheden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret:

Køkkenborde, vægge, lofter, hylder, køleskabe. uden anmærkninger. Gennemgået indretning af køkkenet med ny medarbejder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. Set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer i køle og frost enheder, opvarmning og nedkøling for perioden sidste kontrol til september måned da virksomheden har sæson lukket. Vejledt om fvst hjemmeside forefindes flere skemaer til udprint.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.