

Kontrolrapport



Virksomhed **Hammel Golf Klub**

Adresse **Mosevej 11**

Postnr./By **8450 Hammel**

CVR-nr. **19454096**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-05-2017



Tidligere kontrol

Dato	24-11-2016	
Dato	18-09-2015	
Dato	12-06-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået

virksomhedens gode arbejdsgange for produktion af varmmad og buffetservering, ok. Vejledt omkring anvendelse af ta`tøj passer til virksomhedens fade - vurderet under bagatelgrænsen på dette tilsyn, virksomheden ændret procedure under vejs, inden buffet blev serveret for gæster. Kontrolleret gennemgang af flow samt produktionsomfanget er passende til produktions lokalets størrelse, ok. målt temperature på køl og frost, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af

virksomhedens overflader, udstyr og inventar i

produktionslokalet, ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af

køkkenområde, ok. Vejledt omkring udbedring af gummilister på køleenhed i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret

egenkontrolprogrammets dokumentation stikprøvevis for opbevaringstemperatur og varemottagelse, for perioden

januar 2017 til d.d. uden anmærkninger. Konkret vejledning

omkring frekvens for opvarmning og nedkøling- vurderet

dokumenteres jf. egenkontrolprogrammet- under bagatel

grænsen på dette tilsyn. Set skriftlige procedure for håndtering af buffet, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Hammel Golf Klub**

Adresse Mosevej 11

Postnr./By 8450 Hammel

CVR-nr. 19454096

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

14-05-2017

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk