

Kontrolrapport



Virksomhed **Københavns Golfklub**

Adresse **Dyrehaven 2**

Postnr./By **2800 Kongens Lyngby**

CVR-nr. **65142228**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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

23-04-2018



Tidligere kontrol

Dato	15-09-2016	
Dato	26-10-2015	
Dato	21-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe. Vejledt konkret om at der skal være papir tilgængeligt til tørring af hænder og at vaske skal anvendes til egnede formål.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bar, herunder isterningmaskine.

Produktionskøkken, herunder overflader, vægge og gulve.

Følgende er konstateret: Kantliste i opvaskemaskinen fremstår med begyndende røde belægninger, lameller ved udsugning over komfur fremstår med fedt og snavs, gulv under tungt inventar fremstår snavset samt liste i frostskaab fremstår med sorte belægninger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om hyppigere rengøringsfrekvens af ovenstående.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Afløbsrist ved vaskemaskine i kælder ligger løst.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring af riste. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af gulve i lokaler hvor der produceres



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Københavns Golfklub**

Adresse Dyrehaven 2

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 65142228

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set temperaturdokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for indeværende år. Vejledt om at følge den fastsatte ugentlige frekvens for dokumentation, evt. i papirform.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

23-04-2018

Dato