

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Kolding Golfclub**

Adresse **Egtved Alle 10**

Postnr./By **6000 Kolding**

CVR-nr. **35493271**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, 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

27-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 06-05-2022	
Dato 23-10-2019	
Dato 23-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring på køl og frost, herunder adskillelse og tildækning samt temperaturkontrol.

Vejledt om mere hensigtsmæssig placering af sæbedispenser i forhold til hygiejnisk håndvask.

Vejledt om at fødevarer ikke må stå direkte på gulvet i køle- og frostboks.

Følgende er konstateret: Virksomheden har et personaletoilet samt et forrum. Der mangler en dør til toilettet og i rummet, der skal fungere som forrum står døren åben ud til opvaskeområdet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for forrum til toilet samt opbevaring og vask af arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

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 klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Kolding Golfclub**

Adresse Egtved Alle 10

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 35493271

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Isterningemaskinen fremstår beskidt med sorte belægninger indeni og ta'tøj lå direkte i isterningerne.

Opvaskemaskinen fremstår udenpå fedtet og i emfanget ovenover hænger der spindelvæv.

I køleboksen er gitteret til ventilatoren beskidt med snavs.

I køkkenet er emfanget over komfuret fedtet med mørke belægninger af snavs.

I et gulvhjørne ved ovnen er der en samling af madrester og papir, som har ligget længe.

I opvaskeområdet er væg og rør under bordet ved afskylningsvasken beskidt og fremstår med mørke belægninger.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kan godt selv se det og det bliver bragt i orden.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, varmebehandling og nedkøling samt opbevaring på køl og frys. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for ovenstående for perioden november 2022-dd. under hensyntagen til sæsonlukket i vinterperioden.

Fødevarestyrelsen

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

27-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk