

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Odense Golf Klub**

ApS

Adresse Hestehaven 200

Postnr./By 5220 Odense SØ

CVR-nr. 37100102

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	
<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	
11-07-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 18-01-2017	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav, temperaturer i køle- og fryseenheder, procedure for håndtering af hakket svinekød 12 % der er trukket tilbage pga. fund af salmonella fra producenten, virksomheden har modtaget oplysninger fra producenten af kødet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar i køkken herunder emfang, komfur, ovne, mm., samt renholdelse af vaskbare overflader i køkken og i produktionslokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens affaldshåndtering og vedligeholdelse af virksomhedens lokaler.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ssikprøvevis dokumentation for gennemført kontrol i perioden februar 2018 til d.d. indenfor modtagelse og opbevaring samt opvarmning og nedkøling af fødevarer.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter, registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.