

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Odense Golf Klub**

ApS

Adresse Hollufgårds Allé 21

Postnr./By 5220 Odense SØ

CVR-nr. 37100102

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-05-2024



Tidligere kontrol

Dato 07-05-2021	
Dato 16-07-2019	
Dato 11-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionskøkken, opbevaringstemperatur i køle og fryseenheder, virksomhedens mundtlige procedurer for opvarmning og nedkøling af farsbrød herunder styring af temperatur med funktionelt indstikstermometer.

Følgende er konstateret: I kølerum i produktionskøkken opbevares der rå hakkebøffer i vakkum poser, poserne med bøffer ligger på hylde over hylder med spiseklare fødevarer, virksomheden flytter straks bøfferne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for at fødevarer skal beskyttes mod forurening.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken samt eksternt lokale med køle og fryserum herunder vægge, borde, skuffer med arbejdsredskaber, brødkasser med opbevaring af fødevarer, komfur, emfang samt køle og fryseenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Odense Golf Klub**

ApS

Adresse Hollufgårds Allé 21

Postnr./By 5220 Odense SØ

CVR-nr. 37100102

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning samt nedkøling i perioden fra januar 2024 og til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Generelt vejledt om 1/3reglerne.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

17-05-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift