

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	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 indskærper 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	
28-03-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 17-05-2024	
Dato 07-05-2021	
Dato 16-07-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: stikprøvevis set opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav i køle- og fryseboks på eksternt lager samt i kølerum, fryser, tørvarerlager og køleborde i produktionsområde. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionslokale samt mundtlige procedurer for varemottagelse, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af følgende dele af lokaler: produktionslokale herunder gulve, emfang, vægge, hylder med tørvarer, kølerumsdør i produktionslokale og lister i kølebord med skuffer. Ingen anmærkninger. Virksomheden redegør under kontrolbesøget for vedligeholdelsesplan af reoler i kølerum, herunder at der er bestilt nye reoler, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret: vedligehold af lister i kølebord med låger i produktionslokale.

Følgende er konstateret: der ses revner i lister i kølebord med låger i produktionslokalet. Virksomheden bestiller under kontrolbesøget nye lister.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder 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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram for varemodtagelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse fra oktober 2024 til dags dato.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. 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

28-03-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift