

Kontrolrapport



Virksomhed **Juelsminde Golfklub**

Adresse **Bolbroholtvej 11 A**

Postnr./By **7130 Juelsminde**

CVR-nr. **78492813**

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

06-09-2017



Tidligere kontrol

Dato	26-04-2016	
Dato	27-08-2015	
Dato	12-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne i forbindelse med fremstilling af fyldt mørbrad og forberedelse af grøntsager, herunder håndtering og adskillelse af produkter. OK. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedure og metode ved langtidsstegning. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkkenlokaler, opvaskeafd., samt køle- og frostrum. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomhedens lokaler er sikret mod indtrængen af skadedyr, herunder afløb, samt at døre slutter tæt og at udenomsarealer er ryddelige, og affald opbevares, så der ikke tiltrækkes skadedyr. Desuden set seneste rapporter fra eksterne skadedyrsfirma. OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for varmebehandling, herunder langtidsstegning. Ingen anmærkninger. desuden set dokumentation for varemottagelse, opvarmning og nedkøling samt opbevaring for perioden maj til september 2017. OK.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk