

Kontrolrapport



Virksomhed **Mariager Fjord Golf**

Klubhus

Adresse **Mariagervej 101**

Postnr./By **9560 Hadsund**

CVR-nr. **29306427**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-07-2019



Tidligere kontrol

Dato	21-09-2017	
Dato	22-06-2016	
Dato	02-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken/produktions område/fødevarer kontakt overflader. Gulv, loft, køl og frys, hylder, skuffer.

Følgende er konstateret: fedtede håndtag med få indtørret produkt rester af ældre dato/vertikale overflader på køl og frys samt på ovne. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for at fødevarer produktions områder/lokaler og udstyr skal holdes rene. Virksomheden oplyser at de vil ændre deres gode arbejdes gange i forhold til rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Monteret fluenet for åbne vinduer i virksomheden. Vejledt konkret om dørpumpe fra åben fore lager til køkken og at denne skal holdes lukket grundet risiko for skadedyrs indtrængen.

Vejledt konkret om reglerne for forrum til fra toilet til køkken, grundet risiko for kontaminering af fødevarer/produktionsudstyr/produktions Lokaler.

Virksomheden oplyser at der d.d. er iværksat plan for opsætning af dør i mellemgang/rum ved toilet/køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Mariager Fjord Golf**

Klubhus

Adresse **Mariagervej 101**

Postnr./By **9560 Hadsund**

CVR-nr. **29306427**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

stikprøvevis kontrol af varemottagelse, temperatur kontrol af køl/frys, opvarmning/nedkølning af fødevare samt rengøring (ugentligt frekvens) for perioden: 01.01.2018-d.d. Pr.01.01.19-d.d.er virksomheden egenkontrol overgået til e-smiley. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

03-07-2019

Dato