

Kontrolrapport



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	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	
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

07-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	16-07-2019	
Dato	11-07-2018	
Dato	18-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret stikprøvevis opbevaringstemperatur i køle og frostenheder, kontrolleret opbevaring af frugt og grønt, kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet, kontrolleret mundlig procedure for varmebehandling herunder anvendelse af måleudstyr. Kontrolleret mundlig procedure for hygiejnisk håndtering og klargøring af grøntsager herunder skylning. Vejledt om at virksomheden bør altid skylle eller vaske frugt, grønt og krydderurter omhyggeligt, og især når fødevarerne serveres rå eller indgår som ingrediens i ikke-varmebehandlede retter, så urenheder undgås.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at virksomhedens madstiktermometer er funktionelt og vedligeholdt

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse modtagelse og opbevaring af fødevarer med og uden kølekrav, for varmebehandling over 75 grader, for nedkøling og tilberedning uden varme.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

