

Kontrolrapport

Virksomhed **Lübker Golf Klub**

Adresse **Trent Jones Allé 3**

Postnr./By **8581 Nimtofte**

CVR-nr. **40159142**

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

09-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	25-05-2020	
Dato	28-08-2019	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af fødevarer som hel kød, saucer, gryderetter m.v. herunder korrekt brug af termometer, kerntemperatur af kødsovs tilberedt igår opbevaret i dyb gastrobakke i kølerum målt til 4,2 grader samt funktionelt og korrekt brug af termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomhedens risikoanalyse vedr. nedkøling er dækkende, egenkontrolprogram vedr. nedkøling samt set dokumentation vedr. nedkøling fra januar 21 til d.d. Følgende er konstateret. Der er dokumenteret for et bredt udvalg af rettyper.

Vejledt om program SITTl på Fødevarestyrelsens hjemmeside som via en kombination af tid og temperatur fx kan dokumentere om en fødevarer i forbindelse med varmebehandling er et sikkert produkt samt om der sker tilstrækkelig nedkøling vurderet ud fra tid og temperatur.

Virksomheden oplyser, at hvis der fremover varmebehandles kød til en kerntemperatur under 75 grader vil SITTl benyttes og der udarbejdes endvidere risikoanalyse/egenkontrolprogram herfor.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk