

Kontrolrapport



Virksomhed Golfcaféen Harrevig

Adresse Harrebjergvej 13

Postnr./By 7870. Roslev

CVR-nr. 38222090

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

13-04-2018



Tidligere kontrol

Dato 06-04-2017



Dato 30-05-2016



Dato 06-06-2014



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer ved fremstilling og anretning af kold og varm ret til selskab. Kontrollere at der er sæbe og papirhåndklæde ved håndvaske. Ok. Kontrolleret opbevaring, adskillelse og afdækning af råvarer og færdigvarer i kølerum. Temperatur målt i kølerum og fryserum. Ok. Vejledt konkret om afdækning af fødevarer i kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Varm- og kold køkken, lagerlokale, kølerum, fryser, og opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation fra maj 2017 til d.d. for kontrol af køle-frostopbevaring, varemottagelse, varmebehandling og nedkøling. Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret/uddannet i håndtering af fødevarer.

1 time

Kontrollens varighed

[Handwritten signature]

Tilsynsførendes underskrift



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen