

Kontrolrapport



Virksomhed **Bornholms Golf Klub**

Adresse **Plantagevej 3B**

Postnr./By **3700 Rønne**

CVR-nr. **72285611**

Denne kontrol, dato

07-05-2018



Tidligere kontrol

Dato **30-05-2016**



Dato **15-06-2015**



Dato **15-09-2014**



Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder: produktionsområde, udsalgsområde. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder: produktionsområde, udsalgsområde. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrolprogram, gennemførelse af egenkontrolprocedurer og registrering af egenkontrollens resultater. Følgende emner er kontrolleret: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer, herunder opvarmning. For periode 30.5.2016 til 27.4.2018. Risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, produktion af varmebehandlede fødevarer, herunder opvarmning og nedkøling, samt tilvirkning af kolde rette og bagværk. Ingen anmærkninger.

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

J. Guldvatz
Aflleveret til

[Signature]
Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Bornholms Golf Klub**

Adresse **Plantagevej 3B**

Postnr./By **3700 Rønne**

CVR-nr. **72285611**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: 12 kg. svinekam, 5 kg. remolade, 4 kg. æg, 2 x 1,4 kg rullepølse og 2 kg spegepølse. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret procedurer for afvejning og dosering af: konserveringsstoffer. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

07-05-2018

Dato

Sybil Guldbæk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift