

# Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Skive Golfklub**

Adresse **Frugtparken 15**

Postnr./By **7800 Skive**

CVR-nr. **36138971**

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.	
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	<b>02-06-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	13-06-2016	
Dato	28-08-2015	
Dato	11-06-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer. Temperatur målt i køle- og frostfaciliteter. Sæbe og papirhåndklæde ved håndvask. Der er ophængt viskestykke i køkken som bruges til at tørre hænder i. Ejer har fjernet viskestykket med det samme, vurderet som bagatel ved dette tilsyn. Ok. Vejledt om regler for faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken, salgsområde, udstyr og inventar. På brusehoved er der våde belægninger af grå snavs og bruseslange er fedtet, samt fedt på glasplade i mikroovn. Ejer oplyser at det rengøres straks. Vurderet som bagatel ved dette tilsyn. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret køkken, salgsområde og lagerlokale. Fejlliste under yderdør med fluenet i lagerlokaler er defekt, og der er åbning mellem dør og gulv med adgang for skadegørere. Ejer oplyser at problemet løses straks. Vurderet som bagatel ved dette tilsyn. Ok. Vejledt konkret om inddækning af troltektplader over pølsesteger i salgsområde eller udskiftning med loftplader som er glatte og afvaskelige.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation fra sæsonåbning 1.april 2017 til d.d. for kontrol af opbevaringstemperaturer, varemodtagelse af kølevarer, temperatur ved tilberedning, varmeholdelse og genopvarmning.