

Kontrolrapport



Virksomhed **Nøvlingskov Efterskole**

Adresse Nøvlingskovvej 5

Postnr./By 7480 Vildbjerg

CVR-nr. 72643011

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
09-09-2021	
Tidligere kontrol	
Dato	
23-05-2018	
Dato	
28-10-2016	
Dato	
16-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomheden arbejdsgange der sikrer at fødevarer ikke bliver kontamineret med de anvendte desinfektionsmidler. Ok. Virksomheden anvender desinfektionsmidler hvor der ikke kræves afskylning. Ingen anmærkninger. Alternativt til anvendelse af desinfektionsmidler, har virksomheden arbejdsgange for skoldning af overflader på f.eks. løsele til pålægsmaskine, borde og æltekar, særligt efter kontakt med rå kød. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret at de desinfektionsmidler som virksomheden anvender er godkendt til formålet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at virksomheden følger anvisningerne på desinfektionsmidlet, herunder blandingsforhold og virketid. Ok. Virksomheden er vejledt generelt omkring desinfektionsmidler, herunder anvendelsesforskrifter, blandingsforhold, virketid og evt. afskylning. Kontrolleret at virksomheden har procedurer der sikrer at rengøring og desinfektion foregår i 2 adskilte processer. Ingen anmærkninger. Virksomheden har mundtligt redegjort for rengøring og desinfektion af pålægsmaskine, æltekar og overflader der kommer i direkte berøring med fødevarer.

Der er foretaget fotodokumentation af etiketterne på de anvendte desinfektionsmidler.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk