

Kontrolrapport



Virksomhed **Nøvlingsskov Efterskole**

Adresse **Nøvlingsskovvej 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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ 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. løsdeler til pålægsmaskine, borde og æltekar, særligt efter kontakt med rådt 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 Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk