

Kontrolrapport



Virksomhed **Nordfyns Folkehøjskole**

Adresse **Fælledvej 11**

Postnr./By **5400 Bogense**

CVR-nr. **16778400**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	30-09-2020	
Dato	22-10-2019	
Dato	08-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når

køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus

(roskildesyge), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken,

hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold,

egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og

opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generel

vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af

faktaark. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken.

Ydet generel vejledning om at hepatitis A (smitsom

leverbetændelse) også er virus der kan smitte via fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende

lokaler/udstyr: Køkken, borde, pålægsmaskine og service.

Rengøring og desinfektion sker i to adskilte arbejdsgange.

Desinfektion sker med godkendt desinfektionsmiddel og i

opvaskemaskine.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også

vikarer, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med,

og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Nordfyns Folkehøjskole**

Adresse Fælledvej 11

Postnr./By 5400 Bogen

CVR-nr. 16778400

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

smittetilgigheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme. Interview af medarbejder i køkken om kendskab til symptomer og smittetilgigheder med norovirus (roskildesyge).

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent: 30-60 %, er overholdt. Ingen anmærkninger. [Vurderet mængden af økologiske fødevarer på lager / set dokumentation for regnskab for 3. kvartal 2021 /overholdelse af økologiprocenten i 2 forudgående kvartaler. Ydet konkret vejledning om at medtage alle fødevarer leverandører i økologiregnskabet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-10-2021

Dato