

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nislevgård Efterskole**

Adresse **Nislevvej 11**

Postnr./By **5450 Otterup**

CVR-nr. **70214814**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-04-2023



Tidligere kontrol

Dato	02-06-2021	
Dato	29-08-2019	
Dato	23-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask samt mundtlige procedurer for nedkøling herunder nedkøling af suppe og kogte bønner produceret dags dato og sat til nedkøling ca. kl. 9.00. Virksomheden kan mundtligt redegøre for procedurer ved nedkøling herunder at nedkølingen sker på under 4 timer, at nedkøling sker i beholdere med stort overfladeareal samt brug af indstikstermometer til måling af temperatur undervejs, ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til at benytte Fødevarestyrelsens værktøj SITTl.

Der er under kontrolbesøget foretaget en test med nedkøling af kogte bønner i SITTl, som viser, at virksomhedens nedkølingsmetode er tilstrækkelig for at nedbringe risikoen for sygdomsfremkaldende bakterier.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, beskrevne egenkontrolprograms procedurer samt stikprøvevis dokumentation for nedkøling fra januar 2023 til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk